

Pierpaolo Bianchini



## L'Acetaia Comunale di Soliera

Storia, storie, considerazioni, vicende  
pensieri e curiosità.



1993



2018

**Pierpaolo Bianchini**

# **L'Acetaia Comunale di Soliera**

**Storia, storie, considerazioni, vicende  
pensieri e curiosità.**

**1993**

**2018**

in collaborazione con:



**PIRELLI**

**PINI GOMME**  
di Pini P. Paolo



21/1, Via Scarlatti - 41019 Soliera (MO)  
Tel. 059 567061 Fax 059 561415  
info@pinigomme.it - www.pinigomme.it  
P. IVA 03098180361 - C.F. PNI PPL 62H03 F257H



**VECA**

HIGH-TECHNOLOGY FOR MOTORSPORT



OFFICINA DEL  
**Gelato**  
ARTIGIANI DEL GUSTO

**Emmebi**   
**AGROTECNICA**



*Tutto per :*  
AGRICOLTURA  
GIARDINAGGIO  
PICCOLI ANIMALI  
IRRIGAZIONE  
DISINFESTAZIONE  
ANTINFORTUNISTICA  
CONSULENZA TECNICA

Via Verdi, 65 SOLIERA (MO) Tel. 059 566.838 Fax 059 859.096  
Mail : emmebiagrotecnica@gmail.com



**ROSU**  
RISTORANTE PIZZERIA  
ALE S.r.l.

Chiuso il Martedì

41019 Soliera (MO) - Via Roma, 55/57 - Tel. 059 561078  
marcelloalessio@hotmail.it

**Giuliano Gasparini & C. snc**

VENDITA APPARECCHIATURE ODONTOIATRICHE  
ASSISTENZA E RIPARAZIONI

41019 SOLIERA (Modena)  
Via Scarlatti, 65/67  
Tel. 059. 566 559  
Fax 059.565524

www.giulianogasparini.it  
E-mail: info@giulianogasparini.it

**Questo volume esce con la collaborazione di:**

**Idea e progetto**

**Loretta Goldoni presidente de "La Compagnia balsamica".**

**Riproduzioni fotografiche**

**Studio fotografico Calanca Roberto & snc.**

**Studio fotografico Teritti Lorenzo**

**Foto amatoriali**

**Gerardo Solomita**

**Oscar Lolli**

**Gianfranco Boschetto**

**Materiale storico**

**Azzurro Manicardi**

**Guido Malagoli**

**Archivio fotografico comunale di Soliera**

**Carla Vaccari**

**Simona Contrasti**

**Segreteria del sindaco di Soliera**

**Cristina Dieghi**

**A tutti i collaboratori porgo i più vivi ringraziamenti per aver agevolato con mirabile pazienza alle mie ricerche volte ad una iniziativa che non avrei mai ritenuto di poter realizzare.**

**Un particolare omaggio al sindaco di Soliera Roberto Solomita che con un assenso ha aperto ogni porta ed ogni ufficio dell'Ente pubblico.**

## INDICE

<b>Introduzione</b>	<b>5</b>
<b>Un Paese in festa</b>	<b>6</b>
<b>L'acetaia comunale di Soliera</b>	<b>7</b>
<b>La batteria</b>	<b>11</b>
<b>La vendemmia</b>	<b>14</b>
<b>Il modenese e sua tipicità</b>	<b>18</b>
<b>Funzioni delle botti</b>	<b>20</b>
<b>Formule per il calcolo della capienza delle botti</b>	<b>21</b>
<b>Marchiatura della badessa</b>	<b>33</b>
<b>L'acetaia</b>	<b>34</b>
<b>L'acetificazione e parassiti</b>	<b>35</b>
<b>Marchiatura della prima batteria</b>	<b>39</b>
<b>La seconda batteria</b>	<b>44</b>
<b>Concorso ricette on line premio Giorgio Fini</b>	<b>45</b>
<b>Ricetta tortellone di Soliera</b>	<b>46</b>
<b>La terza batteria</b>	<b>50</b>
<b>Fiera nuova di Soliera 1853</b>	<b>61</b>
<b>Un po' di storia locale</b>	<b>71</b>
<b>Nuovo metodo operativo</b>	<b>84</b>
<b>Jhon Ruskin</b>	<b>85</b>
<b>Prof. Massimo Montanari</b>	<b>96</b>
<b>Terremoto</b>	<b>99</b>
<b>Chi è l'aceto amatore</b>	<b>109</b>
<b>L'arte</b>	<b>120</b>
<b>L'alimentarsi bene</b>	<b>124</b>
<b>I lieviti</b>	<b>126</b>
<b>Ippocrasso</b>	<b>133</b>
<b>Inaugurazione acetaia</b>	<b>135</b>
<b>Verbale di notificazione</b>	<b>140</b>
<b>Come apprezzare l'aceto balsamico</b>	<b>143</b>

## INTRODUZIONE

Quando il mare ingrossa si formano alte onde, quando spira forte il vento le nuvole vanno di paese in paese, quando la volontà dell'uomo si mesce con l'armonia dei suoi intenti, si creano eventi memorabili che si concretizzano e diventano forieri di grandi momenti che rappresentano esplicitamente il desiderio di essere, di fare, di esprimersi attraverso fatti che se al momento appaiono normali, ma che col passar del tempo raggiungono le dimensioni auspiccate, divenendo considerevoli ed inaspettate. La mente riflette, escogita, progetta, propone e dispone, l'uomo crea, è vivo vitale.

Il tessuto produttivo agricolo di Soliera è fortemente permeato di questo spirito attivo, è testimone dei sacrifici e dei lavori svolti quotidianamente ed ha reso nel corso dei secoli la nostra campagna fertile, rigogliosa ed orgogliosa dell'attività sviluppata, nonché vigile verso le proprie tradizioni e testimone di un amore profondo verso la propria terra. Tanti sono i prodotti che la rappresentano tra questi c'è l'aceto balsamico tradizionale.

Tutto ciò è ben sintetizzato nella ripresa di una festa paesana la cui eco rimbalzando di paese in paese, fa sì che nell'estate 1993 quando, come sempre, aleggia nell'aria satura di profumi agresti anche quello della tradizione per l'Aceto Balsamico Naturale di Modena. Esso, nostro storico condimento, da secoli è presente sul territorio modenese e nella cultura dei suoi abitanti, così nasce in alcune persone volenterose animate dalla novità, l'idea di dare ulteriore lustro ed immagine a tale prodotto portandolo in piazza consentendo agli organizzatori di evidenziare le sue peculiarità quale indiscusso prodotto di alta qualità nel panorama culinario del nostro paese.

L'Amministrazione comunale di Soliera nell'intento di accrescere la presenza del Paese nell'ambito del territorio provinciale, di dare ai concittadini un motivo di orgoglio e smuovere la loro capacità organizzativa, accoglie di buon grado la innovativa presenza di un punto di assaggio del balsamico, idea nuova nel suo genere per Soliera. Così la gente anziché trasferirsi altrove per un momento di svago, trova nel proprio ambito paesano ciò che di meglio era nascosto in molti solai.

In questo contesto verrà allestito uno stand destinato ad accogliere e mostrare il miglior aceto dei produttori solieresesi. L'intento degli organizzatori di una parte della festa è quello di far scendere dai vari solai l'aceto balsamico ottenuto seguendo i dettami della più rigida tradizione ed esporlo in uno stand per offrirlo al pubblico onde accrescerne la conoscenza e la sapienza.

. "La sapienza ha un sapore,  
. uno splendore, una fragranza,  
. un'armonia, una dolcezza che i  
. sensi non percepiscono, perché  
. è sapore, splendore, fragranza,  
. armonia, dolcezza dello spirito  
. dove risuona la voce che il tempo  
. non rapisce, dove odora  
. un profumo che il vento  
. non disperde, dove si gusta  
. un sapore che la voracità  
. non diminuisce, dove ci si  
. stringe in un amplesso che  
. la sazietà non discioglie"  
. S. Agostino

È questa una riflessione ed un sentimento di ampie dimensioni che abbraccia ogni aspetto della nostra vita culturale e sentimentale ed è pienamente attribuibile a colui che apprezza questo prodotto di sana e storica produzione tradizionale ed artigianale.

## Un Paese in festa

**“C’era una volta“, come si addice ad una favola antica, invece è una storia attuale moderna intrisa sì di antiche tradizioni, ma arricchite dalle successive letture dei manoscritti a noi lasciati in custodia dai precedenti cultori che hanno descritto le loro minuziose attenzioni procedurali nella produzione dell’aceto, cui nel tempo si sono aggiunte nuove conoscenze culturali e scientifiche e quindi riunendo questo insieme di esperienze alla coesione dei compaesani, è stato possibile realizzare un’importante manifestazione locale, con la chiara prospettiva di proseguirla nel tempo, “ La Fiera di Soliera” cui contemporaneamente è seguita l’apertura delle porte delle acetarie.**

**Misteriose risultano le circostanze, le condizioni ed i momenti cui attribuire l’inizio della produzione dell’aceto in primis e poi quello balsamico.**

**Questo aggettivo, da sempre usato in riferimento ai suoi benefici salutari, non è assolutamente da ritenersi casuale, ma è ben consono a questo prodotto per le sue proprietà disinfettanti, curative e per quanto agisce favorevolmente a livello intestinale nella digestione dei cibi.**

**Un uso moderato di buon aceto offre indubbi vantaggi al benessere dell’organismo, al contrario assunzioni eccessive non sono per niente di alcuna utilità.**

**Nel tempo si è constatato quali precisi procedimenti siano indispensabili nella scelta della materia prima, quanta accortezza occorra nella sua lavorazione iniziale, nella preparazione igienica delle botti, degli utensili, nelle rigorose successive operazioni e quale educazione sensoriale si debba sviluppare nell’aceto amatore per valorizzare il prodotto base e quello finale.**

**Si può, senza ombra di dubbio, escludere la nascita del balsamico come ora lo intendiamo, derivante dalla sola casualità, poiché molteplici sono le attenzioni e le operazioni che iniziano con la scelta dell’uva poi con la cottura del mosto sua fermentazione primaria in alcol quindi quella secondaria acetica e per proseguire l’attività negli anni con alterni sviluppi.**

**Esso non può essere figlio del solo caso, ma fondato su attenzioni e riflessioni dei cultori molto attenti nello svolgere ogni operazione, prestando attenzione a qualsiasi evoluzione e seguendo prudenzialmente i ricalzi, oppure rimediando alle conseguenze causate da attività inopportune.**

**Di tutto quanto gli antichi cultori hanno attentamente annotato nella loro memoria riportando per iscritto tutte le esperienze con estrema puntualità.**

**Da una prima lettura di tali memorie si era giunti a conclusioni inesatte che purtroppo hanno determinato pratiche operative inesatte e differenti dalle antiche, per ritornare, dopo attenti studi ed analisi di laboratorio, ad applicare i metodi citati nelle annotazioni personali e nelle varie lettere scambiate tra aceto cultori.**

**Questa vuole essere la storia dell’amore di Soliera verso l’aceto balsamico, che racchiude l’essenza più profonda di questa comunità, in cui io sono nato e cresciuto.**

## L'ACETAIA COMUNALE DI SOLIERA



**Municipio di Soliera, con antistante piazza Repubblica, il castello Campori, l'antico fossato in parte riempito e reso fruibile per giochi e attrazioni, a sinistra dell'ingresso principale sono state ripristinate una parte delle mura perimetrali all'abitato ed infine in primo piano la piazza Danilo Lusvardi, sulla quale si svolgono numerosi spettacoli.**

## ANNO 1993

La "1ª Fiera di Soliera" dal 19 al 24 giugno.

Da molti anni la rassegna di Soliera si svolgeva a metà agosto, ma era caratterizzata dalla presenza prevalente di giostre, bancarelle e divertimenti vari. Quest'anno l'Amministrazione comunale ha voluto dare un carattere totalmente nuovo avvolgendo il paese di iniziative di vario genere allestendo molti stand rappresentativi della dinamicità locale allargando l'invito al tessuto produttivo e commerciale e favorendo l'arrivo di ambulanti creatori di manufatti originali e giocolieri per grandi e bambini.



**Areilos ditta produttrice di cucine economiche**



**La presenza di aceti di qualità prodotti sia da persone notoriamente conosciute nella veste di cultori e produttori a livello familiare, che di altre non note, ma che colgono l'occasione per esporre il proprio prodotto e la cui partecipazione accresce la curiosità sia per l'iniziativa in genere che per la possibilità di assaggi mai prima d'allora effettuabili, si estrinseca in quattro serate di pieno successo, durante le quali vengono offerti assaggi gastronomici abbinati con proprietà al balsamico. Ogni sera vengono proposti due piatti differenti con fragole, verdure fritte, carne, formaggio parmigiano-reggiano, tosone, gelato, riso ed altro ancora.**



**Alla riuscita di questa manifestazione concorrono in maniera esemplare 53 aceto amatori ben felici di parteciparvi attivamente e di offrire ai visitatori un campione del loro miglior prodotto, ottenuto seguendo rigorosamente i principi fondamentali della tradizione.**

**Si tratta di una novità ottimamente percepita dagli aceto-amatori che partecipano con una piacevole varietà di bottigliette disposte sugli scaffali; cui si aggiunge l'aspetto gastronomico per quanto su esposto e quello nozionistico per lo scambio di informazioni e pareri espressi dai convenuti.**

**Il risultato soddisfa, rincuora ed incoraggia per il futuro.**

**Lo "Stand balsamico" naturale svolge un ruolo apprezzato essendo la prima volta che tale prodotto esce dalle segrete per essere assaporato da chiunque e qui la piacevole e numerosa affluenza costituita da aceto amatori e pubblico anche privo di ogni**

**conoscenza del prodotto, determina numerosi assaggi.**

**Dell'aceto rimasto, per altro ben poco dato le numerose degustazioni, una parte viene consegnata all'Amministrazione comunale in alcune eleganti confezioni destinate agli scambi di doni nelle occasioni ufficiali, mentre un'altra parte viene donata alla casa protetta di Soliera, affinché gli ospiti della struttura possano piacevolmente usufruirne.**

**Nel complesso sono stati soddisfatti i visitatori, i promotori, gli organizzatori, coloro che hanno conferito i campioni e quelli che hanno operato all'interno dello stand; unanimemente si è constatato e concordato che il lavoro svolto ha gettato le basi per un futuro che si prevede ricco di soddisfazioni per tutti gli abitanti del nostro paese.**



**Per le vie del paese si snodano numerose iniziative commerciali, giocolieri e prestigiatori per l'intrattenimento di grandi e piccini.**

**Le rievocazioni storiche suscitano sempre grande interesse e richiamano appassionato pubblico desideroso di immergersi in un tempo antico, quasi nel tentativo di rivivere le favole principesche ascoltate dai nonni o lette nei libri.**



**Centro storico del paese ammantato di colori medievali in cui si rappresenta parte della storia di Soliera le cui vicende si sono fortemente intrecciate con gli interessi e le ambizioni dei potenti dell'epoca.**



## ANNO 1994

Giugno si presenta con il consueto caldo ed è caratterizzato da giornate splendide che favoriscono le attività preparatorie della II° "Fiera di Soliera" dal 22 al 26 giugno.

Uno stand fieristico che si rispetti deve essere rappresentativo di come è costituita una batteria, un'acetaia nel suo complesso, con damigiane, filtri, tragni, matracci, ampolle, oggetti antichi e moderni, così viene deciso di corredarlo anche di



fotografie di acetaie situate nel nostro Comune.

La novità viene recepita positivamente dagli aceto-amatori cui nessuno si è negato, anzi diviene un vanto personale poter mostrare al paese la propria batteria, alcune delle quali sono molto rappresentative non tanto per la dovizia di botti, ma per la tipicità ed unicità della loro sistemazione ed ambientazione.

Altre acetaie costituiscono un chiaro esempio di come basta una sola batteria per vantare il privilegio di possederla, curarla ed usufruirne del prodotto, non la quantità, ma la qualità è sinonimo di oro nero.

Gli aceto amatori, alla proposta di fotografare le loro acetaie hanno aderito con spontaneità, la qual cosa ha permesso di averne un

congruo numero consentendo una discreta rappresentazione che se pur piccola ha reso l'idea dell'ambiente.

I conferimenti assommano a 49 campioni dei quali alcuni aromatizzati.

A fine fiera di quanto rimasto, parte viene devoluto alla casa protetta e parte confezionato per il Comune, come per l'anno precedente.

### La batteria.

Per batteria si intende una serie di oggetti che uniti vengono utilizzati per uno scopo preciso: batteria di pentole, batteria di cannoni e batteria di utensili.

Sulla base della definizione generica sopra citata si precisa che viene definita batteria una serie di botti di decrescente capacità composta anche di soli tre barili, ma per ottenere un buon prodotto, la consuetudine consiglia che il numero minimo sia di cinque barili e nulla impedisce che ne esistano di numero superiore fino anche a dieci.

Oltre ai consueti legni essa può essere costruita con legni particolari che apportano al contenuto specifici sapori.

Ve ne sono alcuni che non sono di facile reperibilità: gelso e ginepro che trasferiscono al prodotto profumo e sapore ben deciso ed apprezzato.

**Batteria avviata di recente.**



La maggiore è in castagno di 60 litri, poi di rovere di 50 litri, quindi di frassino di 40 litri, la quarta di castagno di 30 litri e l'ultima di rovere di 20 litri.

Si notano alcuni aloni dovuti al naturale assorbimento del liquido da parte dei legni.

**Nell'insieme simbologia molto semplice, ma completa. Fra molti anni il prodotto sarà di qualità.**

**Batteria di sei elementi di differenti legni finemente rifinita e vecchia di alcuni decenni; lo stato di conservazione è un preciso indice della cura che il proprietario trasferisce all'intero ambiente. Essa è contornata da reperti antichi in ottimo stato di manutenzione. L'intera acetaia conta altre due batterie ciascuna di cinque elementi anch'esse contornate da oggetti vari, rari provenienti dal mondo agricolo ed acetico.**

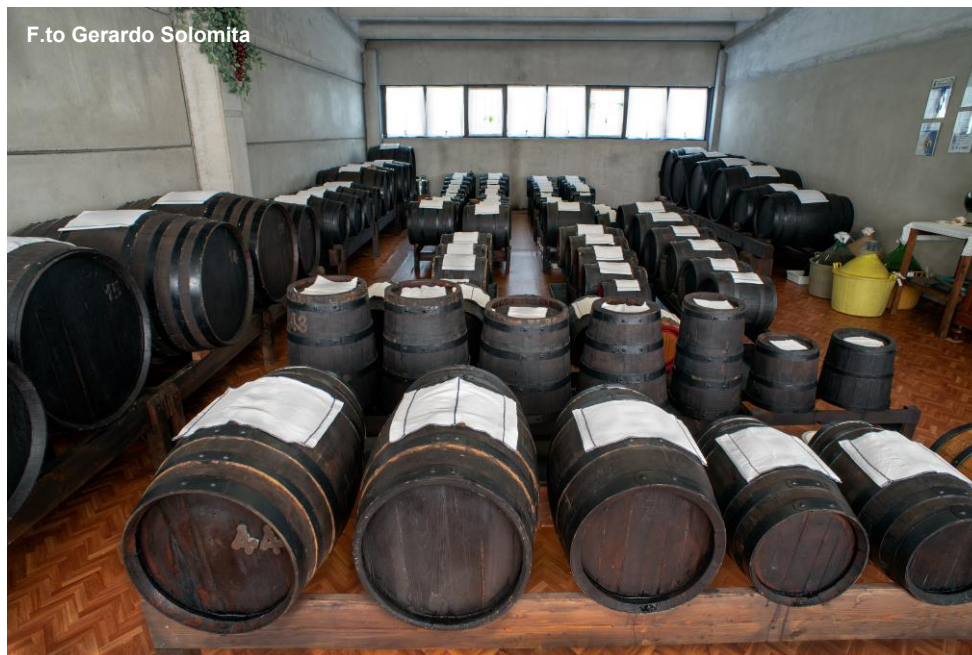
**Il piacere di arricchire l'ambientazione spinge alla raccolta di oggetti di vario genere, ma che abbiano attinenza con il mondo agricolo con predilezione per quello enologico.**



F.to Oscar Lugli



**Piccola antica acetaia collocata nel sotto tetto recante i segni del tempo, ma che non dequalificano i pregi del contenuto.**



**Grande acetaia formata da oltre sessanta barili dei quali alcuni formano batterie di sette elementi ed altre ai lati di grosse dimensioni sono in sequenza e contengono il prodotto nuovo in corso maturazione.**

**In secondo piano vi è una batteria a forma di tino di sette elementi.**

**L'ultima grossa botte collocata a destra in fondo alla stanza, di fattura tipicamente modenese, bombata, con borchie a cono sporgente, cerchi molto spessi ed orecchie mediane per il facile trasporto. Tuttora piena di aceto novello continua l'attività senza alcun problema e non mostra alcuna perdita.**

**Essa risale ai primi anni del novecento e fu fatta costruire su commissione del nonno dell'attuale aceto amatore.**

## La vendemmia

I racconti descritti da chi ha vissuto e lavorato nei campi quando tutta l'attività veniva svolta manualmente un po' sconcertano, facendoci conoscere modalità di vita e situazioni ambientali quotidiane sopportate ed affrontate con forza e determinazione nelle più svariate situazioni.

Viviamo in tempi in cui il progresso ha compiuto passi enormi in ogni settore ed ora che le condizioni di vita nel complesso sono migliorate e rese più confortevoli, ci risulta difficile immaginare la loro quotidianità che oggi possiamo definire antica.

Le esigenze produttive hanno sviluppato metodi lavorativi atti ad incrementare i raccolti, per ovviare alle fatiche sono stati creati vari attrezzi che se non illustrati non se ne capisce l'utilizzo ed inoltre considerevole importanza hanno avuto i modi di conservazione degli alimenti onde fruirne per lungo tempo principalmente fuori stagione.

La prima attività inerente al mondo viticolo consiste nell'effettuare una attenta coltivazione della pianta per addivenire ad un raccolto di quantità e qualità.

Dall'inverno iniziando con la potatura fino all'autunno successivo, la vite necessita di interventi contro parassiti e funghi, irrigazione d'acqua ed altro ancora per giungere alla raccolta.



Immagine databile intorno al 1920.

Notevoli i baffi del signore in primo piano, ma si noti che il giovane alla sua destra mostra la prima impronta di baffi ed il cappello portato con orgoglio.

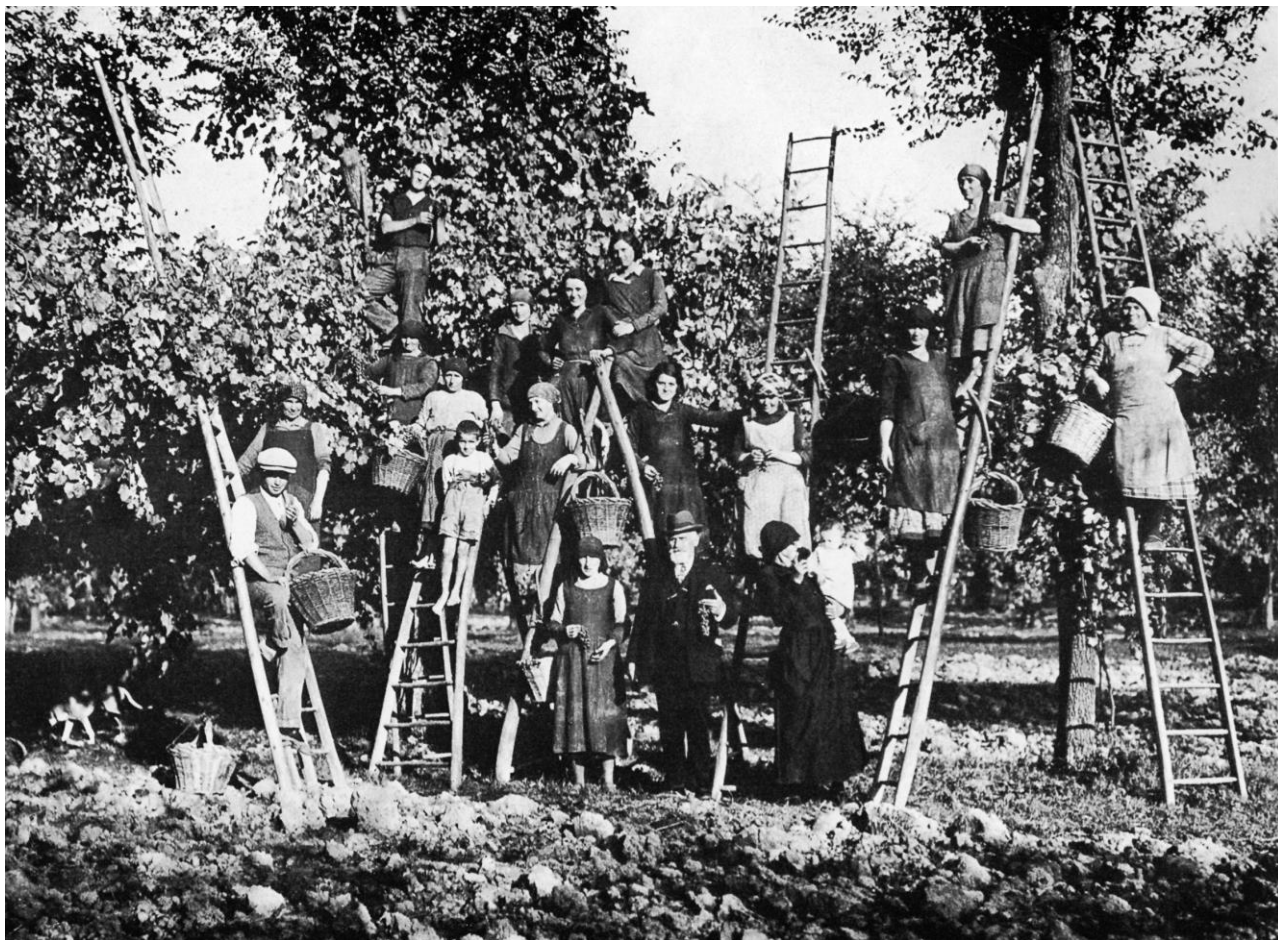
Si contano ben 18 bambini.

Tutti i nuclei famigliari che vivevano sul podere del possidente terriero partecipavano alla vendemmia, come agli altri lavori nei campi Essa era quasi il consuntivo dell'intera annata produttiva. Lavoro di fatica cui contribuivano anche i

**giovanetti, apprendendo dai genitori, mentre i più piccini giocavano nei campi sotto l'occhio vigile materno.**

**Gli olmi attorno ai quali veniva legata la vigna fornivano legno duro e resistente per tutti i manufatti utili ai lavori in campagna e per fare mobili e suppellettili domestiche, inoltre il fogliame fresco era destinato al nutrimento del bestiame, mentre quello secco sostituiva la paglia e diveniva strame.**

**La giornata lavorativa seguiva l'andamento del sole dall'alba al tramonto per sei giorni se non a volte anche per sette**



**Immagine databile tra il 1925 ed il 1930**

**Sicuramente il signore vestito elegantemente in nero con cappello e corpetto o è il proprietario dei campi oppure il fattore che controlla la quantità raccolta.**

**Per la lavorazione della terra varie erano le forme contrattuali stipulate tra proprietario ed agricoltore, tra le quali esisteva la mezzadria che sanciva diritti precisi. Essa prevedeva nel rispetto teorico e letterario della parola la suddivisione equa dei raccolti, ma poi i fatti potevano essere differenti; è rimasta in voga fin dopo il secondo conflitto.**

**Era un sistema di contratto agrario tra proprietario ed il capo di una famiglia colonica nel quale si stabilivano i termini di conduzione e coltivazione dei poderi e ogni altra attività agricola al fine di dividere i prodotti e gli utili; originariamente a metà per ciascuno poi le percentuali sono state modificate: 58% al mezzadro e 42% al proprietario.**



**Ed ora tutti a tavola.**

**Foto databile intorno al 1920/25**

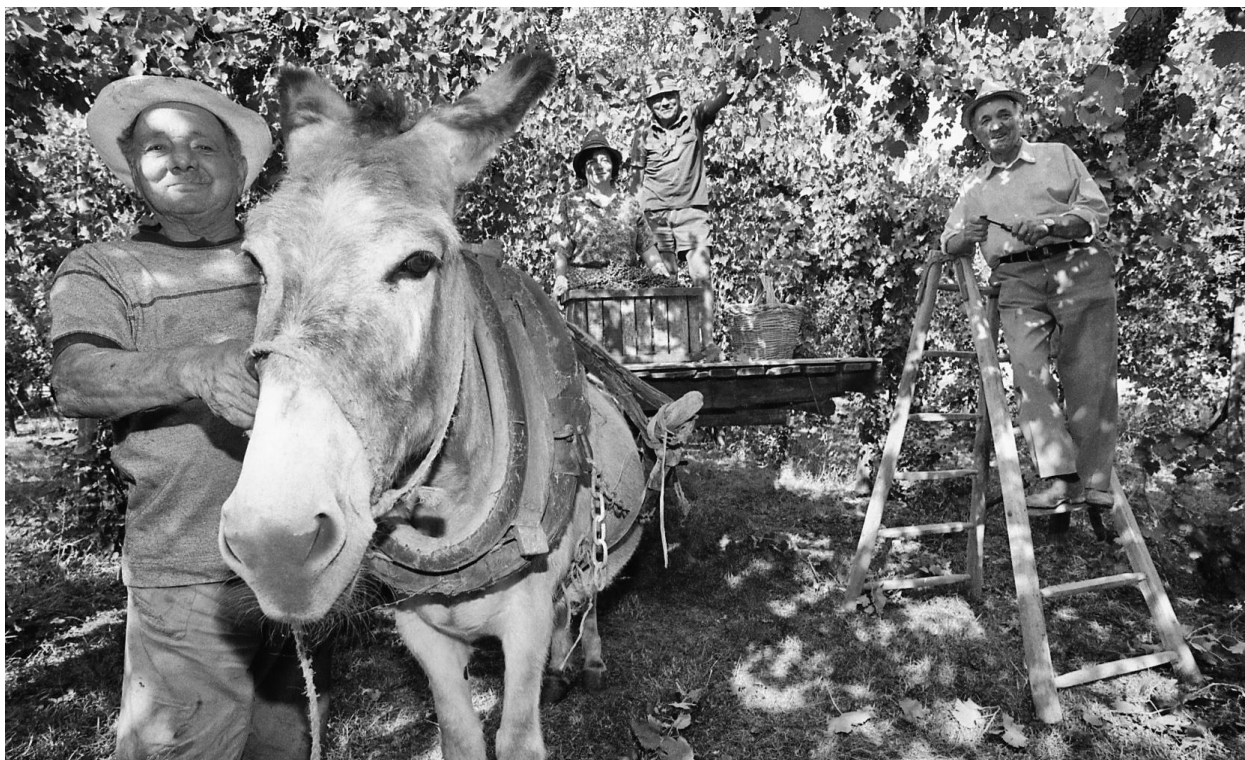
**Documento di notevole pregio rappresentativo della pausa di mezzodì per la quale la donna a sinistra reca la damigiana d'acqua mentre sullo sfondo un'altra donna regge il paiolo con la minestra ed in mano il mestolo. Piatto unico accompagnato dal pane.**



**La consegna del raccolto alla cantina.**

**L'immagine, oltre ai lavoranti, evidenzia in secondo piano il possidente che controlla il lavoro.**

**La pigiatura avviene servendosi di pigiatrice a motore elettrico del quale se ne scorge una parte dietro l'operatore di destra.**



**Da sin. Tiziano Caselgrandi, Maria Zaniboni, Armandino Caselgrandi e Adamo Goldoni.**

**Foto scattata circa nel 1992, immagine che testimonia come la vendemmia fosse praticata ancora manualmente nei piccoli vigneti, mentre già prendeva piede quella meccanizzata.**

**La frondosità dello sfondo evidenzia come poco è cambiato il paesaggio nel corso dei decenni a testimonianza della validità del sistema di sostegno delle vigne, come le attrezzature ed i contenitori del raccolto, cassette in legno, ceste di vimini e scalampia.**

**(Termine assunto a piè pari dal dialetto ed utilizzato tale anche nell'italiano corrente, ma non presente nel nostro lessico; essa è un tipo di scala di legno che permette la risalita contemporaneamente da ambo le parti).**

## **Il modenese e sua tipicità**

**Gli abitanti del modenese erano permeati dell'attività viti-vinicola basata sulla lavorazione dell'uva e la produzione di aceto in ogni sua caratteristica a partire dalla forte acidità al prodotto aromatizzato, lo speziato, fino al balsamico ed annoverava la presenza capillare di piccole batterie di cinque elementi per aumentare anche a 10/15 barili in sequenza degradante, con numerose altre grandi botti per lo stoccaggio del prodotto giovane prevalentemente di rovere e castagno, cui a volte venivano aggiunti particolari barili costruiti con legni aromatizzanti, quali il gelso, il ginepro ed il ciliegio.**

**In mancanza di botti completamente costruiti con questi ultimi legni, si ricorre a singoli pezzi galleggianti sul liquido da sostituire nel tempo allorquando hanno perso ogni ricca proprietà.**

**Di notevole ridondanza erano le acetaie del Duca e di tutto il ducato ove i nobili, ricchi signorotti e possidenti terrieri si potevano permettere quantità notevoli di tutto. Essi si fregiavano di possederne in gran numero e di pregio dalle quali ricavano quell'eccellenza che non mancava mai sulle tavole riccamente imbandite e con manifesto orgoglio veniva servito a condimento delle vivande.**

**Solo le classi più abbienti potevano disporre di mezzi atti al facile mantenimento di acetaie composte da numerosi elementi usufruendo anche dell'altrui lavoro ed esperienze tramandate di padre in figlio.**

**L'acetaia piccola o grande che fosse, costituiva un patrimonio generazionale ed era talmente valorizzata che la consuetudine esigeva la donazione in dote, prevalentemente alla figlia, di una botte se non anche di una intera batteria, inoltre rientrava nell'asse ereditario.**

**Di contro i coltivatori in proprio, i mezzadri ed i piccoli proprietari conducevano serie di barili di numero più contenuto sopra tutto per motivi di costo e di spazio.**

**In tale contesto ambientale è facile comprendere come per la maggior parte della gente ci fosse la preoccupazione di procurarsi i mezzi di sostentamento e loro conservazione, curando ciò di cui disponevano, prestando attenzione a che nulla andasse sprecato.**

**Nei poderi molto spesso alla cottura del mosto vi accudiva la nonna riconosciuta depositaria della ricetta.**

**Il valore dell'acetaia non era monetario poiché non esisteva un sistema di fluido commercio sia del prodotto che della batteria matura, ma era necessario in alcuni casi, in altri simbolicamente affettivo e comunque indicativo dello stato sociale di appartenenza.**

**La storia, fin dai tempi degli antichi popoli della Mesopotamia, a seguire con i Romani ed oltre, ci regala numerosi aneddoti che dimostrano come l'aceto di forte gradazione e anni dopo il balsamico, come lo conosciamo noi, fosse prodotto in notevole quantità e riconosciuto per condimento di alto pregio con funzioni salutistiche ed alimentari. I legionari romani ricevevano aceto di vino quale piccola parte del loro compenso e costituiva un valore barattabile. Durante le lunghe marce ne assumevano un goccio diluito in acqua: bevanda denominata posca.**

**Nel tempo è cresciuto d'importanza e di qualità tanto che rinomati scrittori e storiografi ci hanno tramandato numerosi documenti ed aneddoti storici.**

**Di tali aneddoti ne ripeto solamente due che sono illustrativi ed ampiamente rinomati.**

**Poco dopo l'anno 1000 re Enrico III di Franconia, che poi divenne Imperatore, per motivi politici e di prestigio riguardanti la corona, nonché per avere il controllo sul potere temporale papale, scese in Italia con il suo esercito diretto a Roma contro il papa e nobili romani e nell'attraversare il marchesato di Bonifacio signore di**

**Canossa, chiese in dono al reggente il decantato aceto balsamico a lui ben noto e molto apprezzato.**

**Bonifacio ordinò seduta stante la costruzione di un carro, una botte, un giogo d'argento, sicuramente di legno ricoperto di metallo prezioso, fornì due buoi ed inviando il tutto al sovrano quale prezioso dono, con la certezza di soddisfare la richiesta ed anche di evitare contrasti.**

**Non vi è alcuna indicazione circa le dimensioni della botte, ma considerando il volere del duca di strabiliare, è presumibile che si trattasse di un presente di alto valore esecutivo ed anche di misure considerevoli.**

**Verso la fine del XVIII° secolo, poco prima della rivoluzione francese, vi fu l'incoronazione dell'arciduca Francesco d'Austria ed Imperatore del Sacro Romano Impero. Tali cerimonie da sempre hanno avuto notevole eco nei castelli e nelle magioni dei nobili, esse costituivano importanti occasioni per sfoggiare il proprio rango ed ingraziarsi il nuovo regnante, per cui solertemente inviavano prestigiosi doni.**

**Non da meno ha fatto il duca Ercole III di Modena che inviò un flacone del miglior prodotto, conscio che sarebbe stato omaggio di pari prestigio degli altri doni regali. È ipotizzabile che al pregiato omaggio venissero uniti bottiglie di lambrusco e formaggio grana di lunga stagionatura.**

**Non esiste alcuna documentazione circa la misura del flacone, ma certamente aveva consistente capienza, come numerose erano le bottiglie di vino ed abbondante numero di forme di formaggio.**

**La notizia è certa per la divulgazione che ebbe nella città di Modena, inoltre il fatto in sé sottolinea la sicurezza del Duca circa la qualità del suo balsamico, la notorietà ed apprezzamento del prodotto anche oltre alpe.**

**A quell' epoca e per poco tempo ancora, il valore monetario per il commercio continuativo dell'aceto o di una batteria matura non era mai stato quantificato e solamente dopo la dipartita del Duca d'Este verso l'Austria, durante la forzata occupazione napoleonica ed esclusivamente per far cassa a favore della Francia, vi fu la vendita coatta delle botti ducali e di quant'altro esistente nell'acetaia.**

**Si tramanda che il Duca possedesse numerose batterie anche di 15 elementi aventi prodotti molto differenti tra loro come sotto dettagliato, oltre a botti di grandi dimensioni evocate ai differenti rinalzi. Un insieme irripetibile per varietà di qualità, colore e lavorazione atta ad ottenere sapori diversi.**

**In quella circostanza furono fissati i prezzi in relazione alle qualità degli aceti: bianco o ambrato, agro di vino, giovane, stagionato, invecchiato, stravecchio, armonico ed aromatizzato.**

**Per prestigio personale e per rivalsa contro i francesi i nobili e notabili del modenese riuscirono ad acquistarne un congruo numero salvando in parte la tradizione dell'aceto ducale.**

**Caduto Napoleone al ritorno del duca i modenesi contribuirono alla ricostituzione dell'acetaia regalando diverse botti e la tradizione continuò fino all'arrivo dei Savoia che presero ogni cosa portando il tutto a Moncalieri.**

**E così si estinse la tradizione dell'aceto ducale.**

**Per fortuna il culto del prodotto rimase e nel tempo si inserì maggiormente nella società modenese.**

**Attualmente le mutate possibilità economiche o la minore disponibilità di tempo nonché case di dimensioni contenute, consentono l'installazione di batterie di soli 5 o 6 barili, divenendo di fatto serie più compatte alloggiate in locali limitati sempre nel sotto tetto. Nel contempo si è potuto contenere il costo gestionale corrente per cui è ampliato il numero degli aceto-amatori che, nonostante il mutar della vita, hanno ripreso l'antica passione e rispettato e proseguito il metodo produttivo tradizionale.**

## La funzione delle botti

Prendendo in esame una batteria di sei elementi, le prime due di maggiori dimensioni servono per la fermentazione acetica, le successive due intermedie per la maturazione e le ultime le piccole per l'invecchiamento, considerando poi che il mosto acetificato staziona un anno nella botte madre, occorrono sette anni per completare questo breve ciclo.

Si dice breve ciclo in relazione al medio periodo di 15 anni per l'affinato ed i 25 anni per l'extra vecchio.

Determinanti sono le dimensioni delle botti poiché esiste uno stretto rapporto tra capienza della botte e operatività vale a dire che contenitori di circa 6/8 litri raggiungono velocemente un apprezzabile grado di densità, ma necessitano di frequenti prelievi e rinalzi per scongiurare eccessiva densità, mentre botticelle di litri 15/20 oltre a permettere maggiori prelievi necessitano di un solo intervento all'anno.

Il costo annuale di mantenimento dipende dalle dimensioni delle botti, dalla lunghezza dell'intera batteria e dalle necessità della famiglia.

Lo spessore delle doghe ha una funzione rilevante; se fatte di cm 4 il prodotto effettua una maturazione più lenta per cui di solito si usano botti aventi legni di cm 3/3,3 circa.

Resta fermo un punto che alcune caratteristiche potranno essere raggiunte solamente nel giusto tempo, abbreviarlo forzatamente non assicura di conseguire un'ottima qualità.



Spaccato di botticella di 15 Litri ca fatta interamente di ginepro dello spessore di cm 3,3.

Legno pregiato di difficile reperimento, di colore giallo paglierino con venature tendenti al color ocra chiaro, dall'aroma unico, inconfondibile e dal sapore leggermente resinoso.

Normalmente è tenuta al di fuori della batteria ed il prelevato aromatizza le vivande.



La medesima botte completata e finemente rifinita con cocchiume e tappo di precisione. I fondi possono essere di castagno per trasmettere al contenuto il caratteristico colore ambrato o di rovere.

## Formule per il calcolo della capienza delle botti

Per il calcolo della capienza di una botte sono state formulate diverse espressioni matematiche che consentono approssimativamente di conoscerne la capacità in litri.

Tutti i sistemi di calcolo presentano complessità particolari ed ognuno ha una percentuale di scarto in più o in meno.

Essi sono composti da coefficienti fissi e misurazioni in centimetri.

La misura interna centrale del diametro " D " è precisa e si rileva ponendo il metro in verticale fino sotto al cocchiume, anche la misurazione della lunghezza interna " L " è esatta e si rileva volgendo il metro a destra ed a sinistra segnando un punto fisso centrale sul legno quale riferimento, mentre quella esterna viene presa nel fondo della botte " d ", è abbastanza precisa, ma è subordinata allo spessore del legno di cui è fatto il fondo.

Anche la bombatura della botte presenta una variabile in parte corretta dal coefficiente.

Le botti siciliane presentano minore bombatura, risultando affusolate e di legno più sottile mm 21/23, mentre quelle tradizionali modenesi sono composte da doghe dello spessore di mm 27/30 ed un profilo maggiormente ricurvo.

A parità di lunghezza ( L ) e diametro esterno ( d ), la bombatura ovvero il diametro interno ( D ), risulta determinante in termini di capienza.

Fatte alcune prove con botti di varie dimensioni, al momento la formula che ha dato il risultato più corrispondente alla effettiva capienza è la seguente:

$$Q = 0,2093 \times ( 2 \times D^2 + D \times d + \frac{3}{4} \times d^2 ) \times L$$

Coefficiente fisso = 0,2093

D è il diametro interno maggiore misurato al centro della botte

d è il diametro esterno minore del fondo

L è la lunghezza interna della botte

Q è la capacità della botte

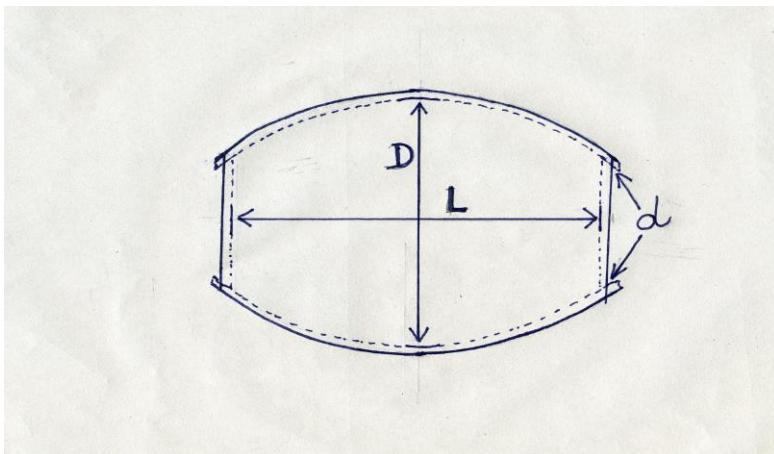
Lo scarto in difetto è dello -0,07%

-----  
Altra formula, ma con lo scarto in eccesso dello +0,24%

$$Q = 0,2617 \times ( 2 \times D^2 + d^2 ) \times L$$

Coefficiente fisso 0,2617

Gli altri valori numerici D , d , L , si desumono come sopra descritto.



Termini con i quali si nominano i contenitori: botte, fusto, barile, barilotto, bariletta, botticella, caratello, botticina, botticino e barrique.

**Vecchie piccole botticelle della capienza di circa litri 4 - 6 complete in tutte le loro parti, oggetti da collezione e come tali non vengono riempite, ma ornano solamente l'ambiente.**



**Durante la prima guerra mondiale i caratelli ovali appesi con catene alla soma del mulo servivano per rifornire di vino, acqua e grappa i soldati al fronte. Fotografia non antica, ma databile intorno agli anni 1965 proviene da fototeca rievocativa dell'uso dei muli per il trasporto di qualsiasi materiale per tutto il periodo bellico. Nella foto ne sono stati caricati solamente due, ma a fronte delle necessità ne potevano mettere anche un terzo.**

## ANNO 1995

Giugno 1995 dal 21 al 25 la 3° “Fiera di Soliera” riapre i battenti all’insegna di un sostenuto entusiasmo tra gli organizzatori confortato dagli ottimi risultati ottenuti negli anni precedenti, per l’affluenza di pubblico, per l’adesione di attività artigianali e commerciali del paese.

**Ditta Sicem spa di Soliera produttrice di abbigliamento uomo/donna di alta moda e della linea Marchese Coccapani.**



**È stata per anni uno dei tanti punti nodali per l’economia locale raggiungendo notorietà internazionale per i capi di abbigliamento uomo donna noti per stile ed eleganza.**



**Ditta di Soliera dedita al commercio di prodotti fitofarmaci per agricoltura e giardini.**



**Un tocco di gentile signorilità, Carletti Barbara e le sue creazioni, abiti da sposa, pizzi, merletti tendaggi e rivestimenti in lino e stoffe pregiate.**

**A questa interessante iniziativa partecipa anche la Consorteria di Spilamberto nelle persone del Gran Maestro Prof. Francesco Saccani ed il maestro Amorotti Ferrari Vincenzo entrambi esperti cultori del balsamico, si prestano a rispondere alle domande del pubblico, illustrando le peculiarità dell'aceto balsamico naturale, ancorché giovane, rimarcandone le qualità per gentilezza dei profumi, limpidezza, sapore, armonia, aromi e gradevolezza complessiva.**

**Dettagliatamente illustrano le caratteristiche del balsamico, la sua importanza culturale e le novità procedurali derivanti da studi scientifici svolti dalle università di Modena e Bologna sugli aceto batteri e loro importanza nella trasformazione degli zuccheri in acido acetico.**

**Si apre il dialogo tra il pubblico ed i maestri della Consorteria.**

**Il primo aceto amatore, vinto l'imbarazzo, pone un quesito riguardante la possibilità e modalità di aumentare l'acidità in un tempo breve.**

**Ne segue la risposta esauriente ed interessante indicante la possibilità di immissione di aceto maturo proveniente da altra botte il cui contenuto abbia sostenuta acidità conseguita nel tempo e che presenti aspetti gustativi provenienti da mosti cotti che abbiano avuto la possibilità di effettuare fermentazione acetica in maniera naturale senza additivi.**

**Ricorrere semplicisticamente e sbrigativamente all'aceto di vino significherebbe alterare l'armonia, privando il prodotto del giusto equilibrio aromatico ed armonico, viene precisato che tale operazione, anche se correttamente eseguita, comporta comunque nel breve periodo una evidente disarmonia tra il vecchio e nuovo prodotto, correggibile solamente nell'arco di alcuni anni di invecchiamento.**

**Segue una seconda domanda riguardante l'incremento dei profumi.**

**Viene consigliato di ricorrere all'utilizzo di differenti uve le cui caratteristiche organolettiche apportano ciascuna proprie qualità e contribuiscono alla formazione di un migliore bouquet.**

**La gente attratta dalle esplicazioni pian piano circonda lo stand dell'aceto si incuriosisce, accresce il proprio l'interesse ed il dialogo prosegue con altre domande riguardanti il periodo consigliato per i rabbocchi, la modalità di cottura del mosto, la sua conservazione e fermentazione acetica.**

**Lo "stand balsamico" è punto di riferimento per quanti gradiscono assaporare le qualità dell'aceto in modo particolare quelli che hanno assistito alle illustrazioni esposte dai maestri della Consorteria di Spilamberto.**

**Inoltre i 52 campioni di aceto a rotazione vengono utilizzati con la dovuta oculatezza nell'aromatizzare verdure fritte, gelato, fragole, e bocconcini di carne ai ferri che ogni sera costituiscono un gradito assaggio offerto al pubblico.**

**La densità è la prima caratteristica che viene osservata sul cucchiaino bianco, è la più facile poi si nota il colore bruno ambrato ed infine la limpidezza, quindi l'assaggio appaga il degustatore.**

**Sono sufficienti questi aspetti per avviare la prima conversazione e con notevole piacere ne proseguono altre e molto diversificate.**

**A fine fiera l'aceto rimasto viene sigillato in diverse bottigliette da 100 cc e consegnato direttamente al Sindaco che le riserverà per omaggiare sia la delegazione di Paiporta (Spagna) invitata per l'occasione alla Fiera che per altre prossime occasioni ufficiali.**

**Da sin. Gasparini Ermanno, il sindaco di Paiporta (SP) Bartolomeu Bas Tarazona, il Sindaco di Soliera Levizzani Enrico, Artioli Maurizio, ed il ragioniere della Cantina Sociale di Limidi Soliera, Sozzigalli.**



**Illustrazione delle qualità del Lambrusco cui segue l'assaggio per un brindisi di cordialità reciproca ed uno all'unione dei due paesi da anni gemellati.**

## ANNO 1996

Siamo alla 4° edizione delle “Fiera di Soliera” dal venerdì 21 al lunedì 25 giugno viene allestito il cuore della manifestazione nella piazza antistante il Comune, interessando anche le vie circostanti e nella contrada attigua al municipio si apre la prima edizione del ristorante “L’osteria balsamica” il cui menù si basa sull’abbinamento dell’aceto balsamico con differenti piatti dall’antipasto fino al dessert.

L’iniziativa ci pare interessante, assolutamente nuova nel suo genere, ma prudentemente vengono fissati 40 posti, con la speranza di riuscire di accontentare il maggior numero di clienti in ognuna delle 4 serate. L’esito è stato più che positivo, le prenotazioni sono state ampiamente superiori alla disponibilità logistica; il tutto esaurito ci ha stupito, rincorato ed incoraggiato.

Oltre allo “Stand balsamico” sono presenti la Cantina Sociale di Soliera, il caseificio San Giovanni, i fornai, ed altre iniziative artigianali e commerciali.

Le gelaterie K 2 ed il Pinguino hanno offerto ottimi gelati insaporiti di balsamico che il pubblico ha ampiamente gradito per gusto e curiosità, meravigliato dalla novità e deliziato dai sapori agro dolce.

Forno Borelli ha rappresentato il castello Campori e lo stemma di Soliera.

Forno Bergamini ha esposto composizioni varie della sua produzione.



Ogni creazione è fatta di sola pasta di pane, le colorazioni sono state ottenute con l’aggiunta di erbe varie.

La gelateria il “K 2” ed “Il Pinguino” hanno offerto gelati insaporiti di balsamico e serviti a pubblico meravigliato della novità e deliziato dal sapore agro dolce.

**Caseificio Morello di Mezzo produttore di Parmigiano Reggiano.**



**Nella piazzetta adiacente il Comune viene allestita l'attrezzatura necessaria alla prima lavorazione del latte appena munto e destinato alla produzione del formaggio Parmigiano Reggiano.**

**La prima fase consiste nel riscaldare a 31/33 gradi cc. il latte, quindi il siero e dopo circa 7/8 minuti raggiunta la temperatura di ottimale 37 gradi cc si aggiunge**

**il caglio, quando il contenuto si è ben coagulato viene rotto in piccolissime parti con apposito pettine.**

**Esse raccolte in grande telo, pressate ed inserite nella fasciera di legno di salice per cominciare a dare la forma tondeggiante.**

**Da quel momento in poi le varie lavorazioni dalla salatura alla stagionatura per due-tre anni portano ad ottenere il Parmigiano Reggiano.**

**Presso lo “Stand balsamico” vengono raccolte 55 bottiglie, un numero superiore all’anno scorso.**

**Esso, collocato in p.zza Repubblica, è meta di soste da parte del pubblico che gradisce sempre un colloquio con appassionati cultori dai quali riceve soddisfacenti**



**informazioni e delucidazioni, nonché consigli per chi da poco ha avviato una batteria. In ogni caso lo scambio rappresenta per ognuno un arricchimento culturale da trasferire sul piano pratico o quanto meno toglie ogni dubbio procedurale.**

**L’occasione del colloquio precede sempre un buon assaggio e successivo confronto verbale basato sulle percezioni sensoriali.**

**L’approccio non necessita di chiaro invito in quanto chi non conosce bene il prodotto e chi ne apprezza le peculiarità è comunque attratto dalla piacevole esposizione ed interessato all’assaggio e sperimentare le proprie capacità gustative ed altro.**

**Alla fine della fiera dopo numerose degustazioni, dell’aceto rimasto una parte viene consegnata alla Casa protetta di Soliera ad uso esclusivo dei presenti mentre con la parte restante sono state**

**preparate confezioni da 100 cc che il Comune utilizzerà quali omaggi di prestigio.**

**Stand balsamico rappresentato da Gianni Lancellotti e Silvana Baraldi**

### **Il profumo del mosto cotto**

**Domenica 13 ottobre 1996 è l’anno dell’avvio de “Il profumo del mosto cotto” I° edizione.**

**L’ iniziativa volta alla rappresentazione delle differenti finalità di utilizzo del mosto d’uva a seguito delle varie modalità di cottura:**

**“Saba” ovvero prodotto cotto per almeno 15 ore fino a raggiungere una densità vischiosa e dolce per addolcire l’acqua o fare granatine dopo una nevicata, per intingere i biscotti od i belsoni fatti in casa o come sciroppo per una malaugurata tosse o mal di gola.**

**“Savor” mosto d’uva unito a zucche, mele cotogne, altre mele, barbabietole il tutto spezzettato diviene, dopo lunghissima cottura e continuo mescolare, una dolce marmellata per torte, da spalmare sul pane, sullo gnocco fritto o per i caratteristici tortelli fritti, chi li gradisce può aggiungervi fichi e noci; ed infine “Mosto cotto”, a minore e controllata densità destinato alla alimentazione delle acetaie in genere.**



**L ‘iniziativa di cuocere in piazza di fronte al pubblico, non è solo fine a sé stessa e non si conclude a sera, ma è la base per parlare dell’acetaia comunale che rappresenterà un elemento distintivo e qualificante del Comune e della comunità. Sono stati acquistati litri 120 di mosto di trebbiano di spagna suddivisi in parti uguali tra due paioli riscaldati a fuoco alimentato a legna; la tradizione impone tale metodo di riscaldamento.**

**Quale maestro aceto amatore Lancellotti Alfonsino si adopera con alacrità alla cottura del mosto di trebbiano dalla prima mattina fino al tramonto.**

**Il mosto così ottenuto servirà quale viatico per attuare il progetto di una acetaia comunale della quale ancora non vi è nulla, ma comunque vada occorre preparare abbondante prodotto di qualità che sarà stoccato in damigiane per l’anno venturo.**

**Durante l’inverno le sospensioni scenderanno sul fondo permettendo una apprezzabile limpidezza.**

**Dei 120 litri iniziali ne sono rimasti circa 70 concentrati a 25 gradi babo ed immessi in due damigiane.**

**Il centro storico accoglie numerose bancarelle che colorano non solo la piazza, ma tutte le vie attorno al centro storico, esibendo apprezzata dovizia di mercanzia.**

**Timidamente la fiera di Soliera sta prendendo piede ben oltre le aspettative, ciò è**



**di conforto e di stimolo per l’anno venturo per tutti gli organizzatori che percepiscono il gradimento della gente.**

**La lunga piazza f.lli Sassi contornata dalle antiche abitazioni, ora restaurate ed abitate, sullo sfondo si vede parte del castello Campori, la torre che guarda a sud-nord munita anticamente di posto di guardia all’ingresso principale al borgo e l’orologio bifronte con campane segna ore.**

**Trascorsa buona parte dell'inverno dalle damigiane viene prelevata la parte superiore del liquido e filtrato mentre i sedimenti sul fondo sono eliminati, quindi, mediante graduati innesti in proporzione di 10 parti acetiche ed 1 parte di nuovo, si è dato l'avvio alla fermentazione acetica usufruendo di prodotto avente acidità almeno 8 gradi.**

**Innesti distanziati di 10/12 giorni circa fino ad esaurimento del nuovo, gli ultimi interventi sono intervallati di 15 giorni per lasciare maggior tempo di fermentazione al liquido precedentemente innestato ed in corso di acetificazione  
Al termine delle attività il prodotto è lasciato in damigiane aventi bocca larga per consentire l'ossigenazione degli aceto batteri.**

**Timidamente la fiera di Soliera sta prendendo piede bel oltre le aspettative, ciò è di conforto e di stimolo per l'anno venturo e per tutti gli organizzatori che percepiscono il gradimento della gente locale e forestiera.**

## ANNO 1997

**Durante tutto il mese di gennaio il freddo ha imperversato favorendo piccole e ripetute nevicate che hanno imbiancato ogni cosa e fermando la natura come in una foto.**



**Sotto il velo bianco c'è il grano appena appena spuntato.  
L'antico detto cita "Sopra la neve la fame, sotto la neve il pane"**

**Nel corso di febbraio la temperatura si è mantenuta ai livelli prossimi allo zero con giornate rigide e scarsamente soleggiate.**

**"La compagnia balsamica" per tempo si è riunita per programmare iniziative complementari e migliorative di quanto già fatto. L'intento è rinnovarsi preservando la tradizione dello spettacolo.**

**I progetti prevedono la variazione dei piatti abbinati all'aceto balsamico che saranno offerti al pubblico.**

**Parafrasando la poesia "Pastori" di G. D'Annunzio che diceva "Settembre è tempo di migrare", così a giugno è tempo della V° "Fiera di Soliera" dal sabato 21 al martedì 24.**

**Viene arricchito l'allestimento dello "Stand balsamico" mettendo in mostra una batteria vuota offerta dalla "Enologica modenese"; in tal modo si ha la possibilità di illustrare concretamente al pubblico inesperto il significato di batteria, la sua funzionalità e se pur brevemente alcune modalità operative.**

**Non tutto è spiegabile in pochi minuti, ma ugualmente si riesce nel proposito di soddisfare le varie richieste.**

**Incuriositi per la ricca esposizione di oggetti ornamentali, per la batteria, e la dovizia di campioni di aceto, la gente si sofferma volentieri ad assaggiare quanto di meglio i nostri aceto-amatori hanno offerto.**

**Ottima risulta l'affluenza di pubblico attirato dalla possibilità di effettuare gli assaggi; come pure i numerosi aceto-amatori che hanno conferito una bottiglietta del loro miglior prodotto, si presentano per degustare quello altrui.**

**I convenuti hanno assaporato e gradito l'aceto in abbinamento a differenti prodotti gastronomici, dalla carne, alle verdure e per finire con il gelato, sulle fragole, sul tostone e con il belsone.**

**L'aceto rimasto è stato consegnato in parte alla casa protetta per i degenti ed il restante imbottigliato in graziose confezioni donate al Comune per omaggiare gli ospiti in occasione di visite ufficiali.**



**Belsone schizzato di aceto balsamico. L'idea di Goldoni Loretta ed Artioli Maurizio di allestire, nel vicolo adiacente al Comune un ristorante all'aperto, è risultata vincente, per cui sono stati aumentati i posti e sedere per 50 persone.**

**Il menù offriva antipasti, primi piatti, seconde portate aromatizzate con aceto balsamico di prima scelta e dessert a piacimento.**

**Per le quattro serate si è registrato il**

**tutto esaurito.**

**Constatato il positivo favore della gente ed il successo delle iniziative "Fiera di Soliera" ed "" Il profumo del mosto cotto" si è pensato di dare l'avvio formale a questa unione di aceto amatori denominandola "La Compagnia Balsamica di Soliera". All'unanimità, viene nominata presidente la D.ssa Goldoni Loretta, cuore ed anima dell'intero gruppo di persone che hanno cooperato negli anni precedenti. La proficua collaborazione tra i numerosi amatori apre le porte a nuovi ingressi di persone che si impegnano in ogni circostanza e manifestazione a rappresentare il vero, unico ed autentico prodotto.**

**Trascorsa l'estate afosa, umida e priva di venticello all'approssimarsi ai primi di settembre si definiscono i termini per l'adesione alla "Consorteria di Spilamberto".**



**Alla riunione partecipano numerosi aceto amatori interessati alla prospettiva di avere in paese un punto di riferimento riguardante una comune passione. Essa prelude ad un consolidamento di quel gruppo iniziale che ha dimostrato coesione e determinazione nel voler partecipare attivamente alle iniziative del paese e che si è presentato con iniziative interessanti che hanno richiamato numeroso pubblico. Concordemente viene eletta presidente Loretta Goldoni e scelta la denominazione del sodalizio.**

#### **Marchiatura della badessa**

**Così, il 19 ottobre in occasione della II° festa de "Il Profumo del mosto cotto", si è completato l'iter burocratico con l'iscrizione alla "Consorteria di Spilamberto" MO, dando vita a "La Compagnia balsamica" ed iniziando l'acetaia comunale.**

**Taglio del nastro da parte di Loretta Goldoni.**

**Viene esibita nella piazza antistante il Comune la badessa: grossa botte di castagno della capienza di circa 200 litri di colore mordenzato con cerchi neri. Ben presto diviene il centro dell'attenzione pubblica le cui fasi organizzative preludono ad un evento molto particolare, così il piazzale è interamente occupato dalla gente che si appresta ad immortalare.**



**Il sindaco Levizzani Enrico con ferri roventi appone i due marchi: il 1997 e poi il simbolo del nostro comune, il sole da cui pare derivi il nome del paese. A fianco Baraldi Terzo che illustra i dettagli operativi.**

**La badessa o botte madre.**



**Il termine badessa è ripreso dalla funzione della madre superiora di monastero che rappresenta il punto di riferimento e di partenza per tutte le attività, culturali e religiose svolte all'interno delle mura del convento.**

Da essa, ogni anno, si attinge il prodotto già in corso di acetificazione per immetterlo nella botte più grande della batteria, affinché prosegua il processo di maturazione ed invecchiamento seguendo il metodo tradizionale.

Numerosa la presenza di compaesani e forestieri, la cui attenzione è rivolta all'evento ed al compiacimento nel constatare la ripresa di una tradizione da sempre custodita gelosamente nel cuore ed in solaio dei Solieresi.

Al termine la badessa viene collocata, in via provvisoria, nell'acetaia dei Sigg. Gennari Rino e Lotti Luisa, in attesa che si addivenga ad una sistemazione definitiva nell'ambito del castello Campori e precisamente nella torre di Sud-Est; dislocazione ottimale per soleggiamento ed aerazione.

Da lassù si può osservare l'andamento ondeggiante dei tetti, il verdeggiare delle cime degli alberi, il tremolio dell'aria arroventata dal sole estivo battente sulle tegole, l'allegro volteggiare degli uccelli le brume d'autunno, i forti colori armonici del cambio di stagione e le brine invernali.

L'antica scaletta interna, alquanto stretta ed impervia, sollecita il cuore a battere, prima si giunge in un pianerottolo, quindi altri quattro scalini e si entra per una bassa porticina.

Una volta saliti si accede ad una piccola saletta dalle mura perimetrali in mattone antico autentico e le sovrastanti massicce trabeazioni lignee di sostegno del tetto traslano la mente all'epoca medioevale; una finestrella si affaccia sui tetti ed un'altra verso il cielo offrono luce mattutina e pomeridiana.

Il successivo sabato 25 ottobre 1997 alla botte viene eseguito il trattamento di bollitura interna per la preventiva e consigliabile disinfezione. L'operazione consiste nella immissione fino all'orlo del cocchiere di aceto di elevato grado acetico portato alla temperatura massima di 48 gradi, per un giorno o due, in tal modo viene effettuato l'imbibizione (la bussèda) delle doghe.

Successivamente viene svuotata del primo liquido poi riempita usufruendo del mosto acetificato l'anno precedente che vi rimarrà fino all'ottobre prossimo, quindi collocata in acetaia.

## L'ACETAIA

Essa è una stanza incantevole del solaio che raccoglie tanti misteri, ricca di testimonianze di un lungo connubio di passione ed attenzioni visive, olfattive e gustative, nella quale le botti quasi si dilatano per meglio esternare un significativo amore umano proveniente dal passato e proteso verso il futuro.

Si percepisce un accattivante profumo che a primavera scende lungo le scale fino al cortile ed accoglie i visitatori che restano affascinati dall'atmosfera che aleggia tutt'intorno, consapevoli dell'antica origine, dell'evoluzione storica dell'aceto e li avvolge con una dolce carezza, simile ad un primaverile alito di brezza.

Acetaia, se pur parola antica molto comune e da tutti compresa, essa non figura in alcun dizionario della lingua italiana ed è parimente espressa sia in lingua italiana che in dialetto modenese, per cui si ritiene che la consuetudine nell'esprimerla abbia avuto successo e sia divenuta d'uso comune in entrambi i modi di esprimersi. Di questo mondo situato nel solaio fanno parte molte altre parole comunemente usate e che non trovano riscontro nei dizionari nonostante siano di uso corrente fin dall'antichità.

Molti si domanderanno perché l'acetaia va collocata in solaio.

Si è proprio quello l'ottimale sua dimora nella quale il caldo secco estivo agisce sul prodotto migliorandone l'acetificazione, la maturazione e l'invecchiamento, per giungere all'armonia tra i componenti acetici e quelli zuccherini, mentre il rigido inverno consente alle naturali sospensioni di depositarsi sul fondo e rendere maggiormente limpido il prodotto.

Anche un lieve tasso di umidità invernale, tipico della nostra pianura, contribuisce positivamente al mantenimento delle qualità intrinseche dell'Aceto Balsamico Naturale di Modena evitando una eccessiva evaporazione a discapito dell'assunzione di franchezza, finezza ed intensità di profumi.

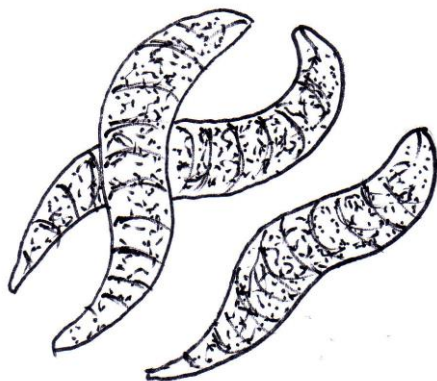
### L'ACETIFICAZIONE

Essa è un processo succedaneo alla trasformazione degli zuccheri del mosto cotto in alcool e avviene per ossidazione di questo ultimo ad opera dagli acetobatteri in connubio con i lieviti ed enzimi ampiamente presenti nel liquido ed operanti in simbiosi in un ambiente la cui temperatura ottimale è intorno ai 18/20 gradi c.c. , ma la fermentazione avviene anche con temperature lievemente inferiori purché il prodotto originario sia concentrato a 25 - 27 gradi babbò e ancor meglio se a minore densità.

Concentrazioni eccessive non ne favoriscono il processo di prima fermentazione o quanto meno ne ritardano il buon esito, poiché l'elevato grado zuccherino opera in funzione di conservante.

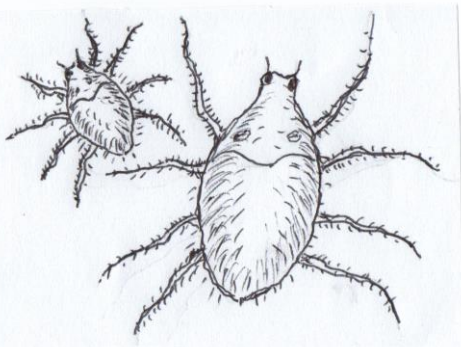
La giusta cottura e le migliori condizioni ambientali rappresentano il viatico per la trasformazione degli zuccheri in alcool, cui segue nel tempo l'ossidazione di quest'ultimo trasformandolo in acido acetico grazie agli aceto batteri, ai lieviti, agli enzimi ed all'ossigeno.

Occorre tenere sotto controllo tale trasformazione nella fase iniziale onde evitare spiacevoli inconvenienti nel prodotto giovane, scongiurando il sorgere di infauste malattie della flora batterica che possono determinare la perdita di acidità, (infiacchimento).

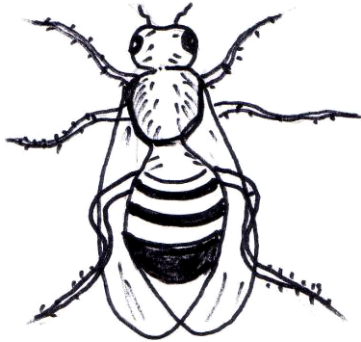


L'anguillola, animaletto molto temuto che si presenta sotto forma di piccolissimo verme sinuoso e serpeggiante, lungo mm 1 - 1,75 che si nutre degli aceto batteri a spese del prodotto snaturandolo, impedendo che la gradazione incrementi, anzi facendola diminuire fino ad un degrado sgradevole cui precede un odore sempre più ripugnante.

Altra anomalia la comparsa di muffe in piccole forme tonde galleggianti di colore bianco / verdastro, prima a macchie isolate e poi sempre più crescenti fino a coprire l'intera superficie ed a volte in concomitanza con "la fioretta", altra formazione di muffa di colore bianco rosato che nel continuo progredire priva di ossigeno il prodotto.



L'acaro, parassita oviparo, sviluppa la crescita per metamorfosi prima come larva e poi come ninfa. Si moltiplica in numerosi gruppi nutrendosi dei lieviti, vive bene all'ombra e con temperature basse può favorire l'intorbidimento, come pure nei periodi di produzione del nuovo mosto o dei rabbocchi. Muore in breve se esposto alla luce.



**Il moscerino dell'aceto è oviparo, vive galleggiando sul liquido ove si sviluppa in pupa. È un piccolo insetto più o meno di circa 2/3 mm si nutre degli zuccheri del mosto cotto ed è presente durante i periodi di vendemmia.**

**In condizioni favorevoli si sviluppa in breve costituendo numerosa comunità, depone le uova biancastre nella volta umida delle botti, vi staziona svernando e presentandosi numeroso in estate fino all'autunno.**

**Si previene coprendo il cocchiume mediante ampio telo, ma in caso di nido di uova è possibile usare spazzola di saggina contro la volta e raccogliere gli insetti e le uova mediante colino.**

**L'ampolla veniva appesa a mezz'aria entro cui era immesso aceto ad alta acidità che attirava gli insetti attraverso una apertura sul fondo, rimanendovi poi imprigionati.**



F.to Lorenzo Teritti

**Oggetto da vera collezione.**

**Lungi dall'aver pretese di docenza, circa quanto suesposto in forma sintetica, poiché tale materia è ben descritta e dettagliata in appositi testi di facile**

**consultazione e reperibilità, è bene comunque precisare che ogni anomalia riscontrata poco tempo dopo lo stoccaggio del mosto cotto o in ogni botte, è correggibile purché l'intervento avvenga in tempi brevi, operando correttamente, con attenzione e sopra tutto rispettando l'igiene in ogni operazione.**

## ANNO 1998

A febbraio, poiché la “badessa” è stata avviata nell’autunno precedente, è opportuno non effettuare alcun rabbocco, lasciando che l’acetificazione del legno proceda naturalmente considerato l’ottimo stato di salute del primo prodotto immessovi.

Acidità 7,5.

Giugno 1998 , tra le tante piacevoli sorprese locali , l’estate apre la stagione degli eventi con l’avvio della 6° “Fiera di Soliera” dal 20 al 24 durante la quale verrà aperto il portone del cortile interno al castello Campori per l’allestimento de “L’osteria balsamica” con menu completo dall’antipasto al dessert decorato con aceto balsamico tradizionale e varietà di vivande ; nelle immediate adiacenze viene approntata “ La locanda del tortellone” per la distribuzione del nostrano e tipico tortellone di Soliera ed al centro della piazza del paese lo “ Stand del balsamico “ la cui vetrina è costituita da numerosi campioni del miglior prodotto tradizionale delle acetaie dei compaesani.



Osteria balsamica nel cortile del castello, in primo piano uno scorcio dei dessert.

Il concorso del pubblico, oltre che manifestare pieno apprezzamento di quanto fin d’ora offerto, è riprova che gli allestitori si sono posti su un piano organizzativo accattivante e interessante dando motivazione di saper conservare ed abbinare all’aspetto tradizionale quello innovativo offrendo inconsueti e piacevoli piatti.

L’affluenza di clienti sia all’ “Osteria balsamica” che alla “Locanda del tortellone” è continua e numerosa, come pure allo “Stand balsamico” per l’assaggio degli aceti; un cucchiaino di qualità aiuta la digestione ed arricchisce di sapori il palato per lungo tempo.

Lo stand punto di aggregazione e gustativo, annota 42 campioni del miglior aceto balsamico di Soliera prodotto tradizionalmente la cui esposizione incuriosisce ed attrae i passanti.

La ricorrenza nel presentare le medesime cose può sembrare che non soddisfi le aspettative di quanti vengono a Soliera per trascorrere in letizia il tempo libero,

**invece si può asserire con soddisfazione che le poche varianti apportate ai tre punti di riferimento occupati da “La compagnia balsamica” destano comunque piacere e sono di richiamo per un approccio di cordialità con chiunque.**

**Assaporare gli abbinamenti gastronomici, osservare le composizioni ornamentali, dialogare e degustare l’aceto nonché visitare le varie attrazioni che circondano il Paese fanno trascorrere in breve tempo tutte le serate dedicate alla manifestazione. Dell’aceto rimasto a fine fiera circa 2,2 litri una parte viene donata alla casa protetta “Sandro Pertini” di Soliera ad uso e consumo degli ospiti e parte utilizzata per confezioni di prestigio che il Comune utilizzerà quali omaggi in occasione di rappresentanze ufficiali.**



**Trascorsa la calda estate, nel mite autunno, quando l’uva è matura, carica di zuccheri, gli acini sono turgidi e l’aria profuma di dolci aromi, “La Comunità Balsamica” di Soliera si appresta all’atteso evento della festa de “Il profumo del mosto cotto” III° edizione, il 25 ottobre 1998, durante la quale, in piazza Repubblica, vengono allestiti numerosi paioli per la cottura di maltagliati con fagioli, a seguire polenta con ragù, altri per sughi e savor ed altri ancora per la preparazione del mosto cotto destinato all’acetaia comunale.**

**Sono collocati 120 litri di mosto di lambrusco e salamino in due paioli di rame riscaldati a fuoco moderato, alimentato a legna.**

**A fine cottura ne restano 68 litri, concentrati a circa 28 gradi babo, che vengono sistemati in damigiane a bocca larga per il periodo invernale e perché si decantino le naturali sospensioni.**

**Il sig. Goldoni Adamo, esperto e profondo conoscitore dell’aceto ha fatto dono al Comune di Soliera di 5 botti vinte al “Palio di Spilamberto” che si svolge a giugno in concomitanza con la fiera di Soliera, nel frattempo “La Compagnia Balsamica” ha provveduto ad acquistarne altre due formando una lunga batteria di ben sette elementi, facendo attenzione all’alternanza dei legni, rovere e castagno e per l’ultimo che deve essere di rovere.**

**Al culmine della manifestazione esse sono state marchiate a fuoco, imprimendovi il sole simbolo del Comune e l’anno di avvio 1998.**

**I marchi sono stati costruiti dal Sig. Rino Gennari.**

### Si noti il fumo



Da Sin. Sindaco Levizzani Enrico, Baraldi Terzo, Silvana Baraldi, Galli Miria, Matelda Martinelli e in centro sullo sfondo il donatore della batteria Sig. Goldoni Adamo.

Marino Manfredini da anni esperto e cultore del prodotto tradizionale esegue un esame visivo dell'aceto servendosi di apposito contenitore, sullo sfondo le botti del Comune di Soliera collocate nel solaio di Gennari Rino e Lotti Luisa.

La badessa datata 1997 e le nuove botti marchiate 1998.



Pochi giorni dopo alle nuove botti è stato effettuato il trattamento di prima acetificazione ricorrendo ad aceto con forte acidità scaldato a 48 gradi cc lasciato

**o per almeno 2 giorni per la disinfezione e pulizia delle doghe, quindi svuotata del primo liquido è stata sistemata accanto alla badessa nel medesimo solaio ed infine riempita nuovamente con altro aceto maturo avente acidità pari a 8,5 gradi per l'imbibizione, la così detta "busseda".**

**Trattandosi di periodo favorevole alla presenza di moscerini, vengono chiuse le bocche di tutte le botti per scongiurarne l'ingresso anche alle cimici che cercano riparo dai rigori invernali.**

**Per tutto l'anno corrente non è previsto alcun altro intervento.**

**Le successive tiepide e soleggiate giornate, il lento scorrere del tempo hanno dato un positivo contributo al fine di ottenere un progredire più che positivo dell'andamento delle botti.**

**Ai primi di dicembre dal controllo dell'acidità a campione di due botti è risultato un grado acetico pari ad 8,5 come quello iniziale.**

## ANNO 1999

A gennaio viene effettuato una visita all'acetaia per una ricorrente verifica e per una pulizia ambientale, poi si effettua un esame olfattivo e poiché si ottiene un esito positivo, termina l'ispezione.

Per il calo naturale del liquido dovuto all'assorbimento da parte del legno e per la naturale evaporazione, il livello del liquido è sceso di molto.

Il 20 febbraio viene vuotata parzialmente la badessa del primo liquido ed immesso il primo mosto cotto circa litri 37, del quale preventivamente si era fatto un esame visivo, olfattivo e gustativo, risultando limpido, ambrato, profumato e dolce.

Finito il primo intervento si procede con analogo prelievo dalle sette botti immettendovi tutto il mosto rimanente litri 37 circa.

L'ottimale livello sarà raggiunto con il prossimo rabbocco.

Si è dato avvio alla prima alimentazione.

Giovedì 9 giugno vengono prelevati 4 litri dalla botte piccola per guarnire il menu offerto ne "L'osteria balsamica" ristorante di qualità che si allestirà in occasione della prossima festa solierese.

Giugno 1999: Il fervore dei preparativi per la 7° "Fiera di Soliera" dal 23 al 27, prelude a qualcosa che profuma di speciale per il particolare allestimento de "L'osteria balsamica", dove è servito un menù di prima qualità, "La locanda del tortellone" presso cui si assaggia un piatto con tortelloni vergati di aceto e "Lo Stand balsamico" rassegna dei migliori aceti di Soliera.

Adiacente a quest'ultimo viene installata una batteria a scopo didattico; in tal modo diviene maggiormente facile spiegare le varie modalità operative la funzione di ogni singola botte, dettagliando l'operatività necessaria per una corretta sua



conduzione e nel contempo si completa l'aspetto coreografico. Durante la fiera la partecipazione della gente alle varie iniziative risulta consistente e gli intervenuti si attorniano alla nuova batteria, esprimendo piacevole curiosità, si interessano delle modalità operative, caratteristiche dei differenti legni, delle dimensioni delle botti, degustano gli assaggi gastronomici offerti, ed assaporano

gli aceti conferiti dagli amatori.

Ne sono presenti 63 con prodotti di qualità limpidi, profumati e di sapore gradevole e persistente.

L'opportunità di poter assaggiare questi aceti ha coinvolto appassionati cultori e numeroso pubblico diversificato. Il giorno seguente di quanto rimasto, circa litri 3,2 vengono immessi nella botte piccola contrassegnata dalla sigla G.A. a compensazione del prelievo effettuato a primavera.

**Domenica 17 ottobre, giornata di pieno sole, l'entusiasmo e la forza di coesione**



**degli aceto-amatori ripropongono la festa de "Il Profumo del mosto cotto" IV° edizione, durante la quale oltre alla tradizionale cottura da "mane a sera" del mosto per l'acetaia comunale, vengono offerti al numeroso pubblico prodotti tipici della nostra terra: polenta al sugo, maltagliati con fagioli e formaggio, savor, sughi, puntaloun, belsone e biscotti vari.**

**L'allestimento di alcune antiche attrezzature consente la rappresentazione di una lavorazione delle uve, già da alcuni anni non più in uso, quale la pigiatura dei grappoli con i piedi, la separazione del mosto dai graspi e la caduta del mosto crudo nei mastelli per finire poi nei paioli.**

**Con grande soddisfazione degli organizzatori si è constatato l'attenzione posta dalla gente e la sua nostalgica allegria nel sorridere e ricordare i trascorsi momenti sereni durante le lontane e lunghe giornate di vendemmia sotto il sole.**

**Vando Prandini aceto amatore e produttore di vino.**



**Si prestano alcune giovani ragazze opportunamente vestite con costumi tradizionali e folcloristici: Loretta Goldoni, Miriam Galli e Milva Berselli che saltellando, cantando e sorridendo danno dimostrazione di come era possibile**



**lavorare ed essere liete, in un momento di particolare soddisfazione dell'annata agricola, se il raccolto risultava abbondante per il buon mantenimento della famiglia non solo nell'immediato, ma sopra tutto nel futuro a fronte di annate di scarso raccolto.**

## La seconda batteria



**Rino Gennari costruttore della batteria, il nipote Luigi Rigon, Il Gran Maestro della Consorteria di Spilamberto prof. Francesco Saccani, il sindaco Davide Baruffi e Luisa Lotti moglie di Rino Gennari.**

**Il buon tempo, la fantasia e la maestria nell'arte dell'ebanista sono la base essenziale per i Sigg. Gennari Rino e Lotti Luisa volti alla costruzione di una nuova batteria di sei elementi cui collabora la Sig.na Goldoni Loretta fornendo il disegno rappresentante lo stemma completo del Comune di Soliera, i simboli floreali dell'alloro, del lauro e la data 17 ottobre 1999; il tutto finemente inciso su ogni botte.**

**È il momento clou della festa.**

**La batteria di differenti legni ben stagionati, finemente curata sia nella struttura che nelle rifiniture, si presenta unica nel suo genere per il particolare pregio sia nei simboli che nell'esecuzione.**

**Un impegno d'amore duraturo ed indelebile dei due cultori per la passione dedicata all'aceto balsamico naturale di Modena.**

**Nel frattempo la cottura del mosto procede con regolarità fino al tramontar del sole, allorquando il mosto raggiunta la densità di circa 28 gradi Babo, viene riposto in damigiane, collocato in solaio a decantare e riposare durante l'inverno.**

**Dei 120 litri iniziale ne restano circa 78 litri.**

**Alcuni giorni dopo le festa, nella nuova batteria viene eseguito il consueto trattamento di avvio: il riempimento fino all'orlo con aceto caldo a 45/48 gradi cc ad alta gradazione acetica per la sterilizzazione ed imbibizione delle doghe; prodotto scelto per la particolare limpidezza e qualità acetica.**

**Due giorni dopo sono state vuotate e riempite di nuovo con altro aceto maturo che vi rimarrà fino al prossimo autunno.**

**Trattandosi di botti di nuova costruzione l'operazione suindicata consente alle doghe di essere sterilizzate ed assorbire la qualità acetica del liquido. Qualità che verrà trasmessa a tutto il prodotto immesso negli anni futuri.**

**Essa è collocata accanto alla precedente batteria nel solaio di Gennari Rino e Lotti Luisa.**

## Pergamena del Concorso ricette on line Premio Giorgio Fini



La direzione della catena alimentare Fini ha indetto a livello nazionale un “Concorso di ricette on line” per la preparazione di antipasti, primi e secondi piatti nonché dessert aperto a chiunque desideri parteciparvi.

La presidente Loretta Goldoni iscrive “La Compagnia balsamica” con puro spirito goliardico e senza alcuna pretesa di successo.

Abbiamo partecipato, afferma Loretta, presentando quale primo piatto il nostro tortellone il cui ripieno non rispecchia alcuna vecchia o recente ricetta tradizionale, per essere completamente innovativo.

Il suo nome si basa sulle maggiori dimensioni rispetto ai tortelli e tortellini dai quali si differenzia anche per la forma stellare o solare.

La premiazione avviene il 13 dicembre 1999, presso il ristorante “Real Fini” di Modena.

Il tortellone è stato dichiarato vincitore a livello nazionale con assegnazione del 1° premio del “Concorso di ricette on line” inserito nell’ambito “Premio Giorgio Fini” quale primo piatto scelto tra oltre cinquanta partecipanti tra cui numerosi cuochi professionisti.

Questa la motivazione del premio.

Esso esprime caratteristiche eccelse nel connubio di ingredienti nostrani, di facile reperibilità e preparazione, di gusto molto gradevole, sapido ed appagante in abbinamento all’aceto balsamico tradizionale di Modena; un ottimo matrimonio con differenti prodotti.

Il concorso prevedeva che i piatti vincitori venissero offerti per un intero mese nel ristorante Real Fini di piazza San Francesco Modena per tutto il mese di dicembre.

La motivazione della premiazione cita: Perché è frutto di riuscito tentativo di coniugare assieme al meglio sapori tipici della gastronomia modenese”: ricotta, parmigiano reggiano, noci, prosciutto, ed aceto balsamico tradizionale di Modena .

Alla premiazione erano presenti l’assessore agli eventi e spettacoli Maurizio Artioli, la presidente Loretta Goldoni ed il cuoco Roberto Salardi.



**Da sin. In alto: Maurizio Righi, il sindaco di Soliera Enrico Levizzani, Fabio Bassoli, Miriam Galli, Silvana Baraldi, Terzo Baraldi, Vittorio Gozzi, Anna Maria Alboresi, Marino Manfredini, Patrizia Marani, Maurizio Artioli, Loretta Goldoni, Vando Prandini, il cuoco Roberto Salardi.**

### **Ricetta del tortellone a forma di sole.**



**Dose per 8 persone.**

**Sfoglia:**

**4 uova**

**Gr 400 di farina 00**

**Gr 100 di semola di grano duro**

**Un cucchiaino di olio di oliva**

**Ingredienti**

**Gr 400 di ricotta di mucca**

**Gr 100 di Parmigiano Reggiano 24 mesi**

**Gr 80 di prosciutto crudo di Modena**

**Gr 50 di gherigli,**

**Gr 20 di rucola.**

**Sale qb.**

**Passare il tutto per il frullatore.**

**Condimento:**

**Burro**

**2/3 cucchiaini di aceto balsamico, Parmigiano Reggiano grattugiato.**

**Dopo aver tirato la sfoglia, si mette sopra una striscia di pasta una pallina delle dimensioni di una noce quale ripieno, coprire il ripieno con un'altra striscia di pasta, far aderire bene i bordi intorno alla pallina in modo da consentire allo**

stampo, largo cm 10 circa, di formare i raggi del sole e che il morbido ripieno resti gonfio.

Appena l'acqua salata bolle buttare 3 - 4 tortelloni per ogni persona e lasciare cuocere per circa 2 minuti.

A parte in un tegame grande, far sciogliere del burro aggiungere un cucchiaino pieno di aceto balsamico di qualità, scolare bene i tortelloni e passarli nel tegame per mantecarli per un paio di minuti, quindi una spolverata di parmigiano raggiano qualche zig zag di aceto balsamico e via in tavola.

Sequenza della preparazione del tortellone: tre ripieni posti sulla sfoglia, poi ricoperti con altra sfoglia e pressati intorno, tre tortelloni completati a forma di stella e piatto guarnito di aceto offerto alla gente.

Bottiglie di A.B.T.M. sigillo rosso per l'affinato ed oro per l'extra vecchio. In secondo piano lo stampo a stella.

**Piatto completo guarnito, in secondo piano lo stampo a stella.**

## **Il tortellone di Soliera**

**Un'antica leggenda,  
che par pur vera  
narra che a Soliera  
nella notte di San Lorenzo  
un uomo forte con  
ardimento  
trasse in salvo contro vento  
sottraendola al drago  
con un colpo da vero mago  
la leggiadra Loretta  
nobildonna di fiero aspetto.  
Dal cielo immacolato  
un fascio di stelle si è staccato  
e sul suo ombelico si è posato  
ed allora il cuoco svelto  
a ricordo del lieto evento  
ha ideato il tortellone  
che si mangia in un sol boccone.  
C'è tuttora nel castello  
l'uomo forte con il randello  
e di Loretta leggiadra e bella  
se ne ascolta la lieta novella.  
E vissero tutti felici e contenti  
con il tortellone tra i denti.**



## ANNO 2000

Il 19 febbraio, di mattina, ma un po' sul tardi per il freddo intenso, vengono prelevati cc 200 da conferire alla "Consorteria di Spilamberto" per ottenere le valutazioni complessive.

Da molti anni è l'organizzatrice di nota gara provinciale durante la quale vengono premiati i migliori aceti.

Rassegna che raccoglie i campioni di oltre 1000 aceto amatori dei quali molti ambiscono conseguire punteggi di prestigio ed i premi consistenti anche in attestati di merito, invece ai novizi occorre ricevere consigli per i futuri interventi nel loro prodotto. La compagnia balsamica si presenta per la prima volta con un aceto novello e ci riteniamo novizi ai quali necessitano i suggerimenti.

Inoltre in previsione della prossima fiera di giugno servono 5 litri prelevati dalla botte piccola ed altri 5 litri dalla seconda destinati ad insaporire e guarnire i piatti che saranno offerti.

Il tutto prelevato dalla batteria G.A.

Terminato quanto sopra descritto si cominciano i preparativi per il rabbocco annuale iniziando dall'esame del mosto cotto acetificato durante l'inverno.

Il gradevole profumo è indice di ottima conservazione, la decantazione è stata regolare presentando buona limpidezza e sapore amabilmente morbido, zuccherino e privo di sensazioni amarognole, da ultima rimane la morbida acidità.

Successivamente si procede eseguendo i rinalzi cominciando dalla seconda botte nella prima, dalla terza nella seconda ed a seguire fino ad immettere nella botte grande il prodotto prelevato dalla badessa, quindi nella botte madre si versano circa 38 litri, rimandando la successiva immissione a marzo.

La suddivisione è consigliata per consentire agli aceto batteri maturi della badessa di amalgamare il prodotto nuovo.

Il rapporto tra liquido restante e quanto immessovi è così indicabile 150 litri circa di maturo e 38 litri di nuovo.

Non sono presenti anomalie di sorta, sia nel prodotto che nelle botti.

Il 15 marzo viene completato il rabbocco della badessa.

La Consorteria in data 22 maggio redige il verbale di notificazione sul quale riporta discrete valutazioni e favorevoli consigli a margine del documento che, data l'assenza di annotazioni negative, possiamo ritenere incoraggianti per il lavoro futuro.

Batteria siglata G.A. Iniziali del sig. Goldoni Adamo donatore delle botti.

Punti 207: Acidità 6,11 , Densità 59,00 , R. 9,66 .

Nelle osservazioni si legge: non ha ancora raggiunto le caratteristiche balsamiche, vitale l'acidità, ha bisogno di tempo.

Fiera di Soliera VIII° edizione dal 22 al 25 giugno.

Il nuovo anno, nuovo secolo e millennio, rappresenta un evento colto dall'Amministrazione comunale per ampliare le dimensioni della fiera sia dal punto di vista rappresentativo che espositivo ed organizzando spettacoli di primo ordine special modo di sera. La Compagnia balsamica allestisce all'interno del cortile del castello Campori, "L'Osteria balsamica" un ristorante inserito in un ambiente rappresentativo delle Signorie, ricorrendo a coreografie sceniche ottenute con teli, drappi ed altri ornamenti.



Il cortile interno al castello Campori offre un'ambientazione storica che trasmette intimità ai commensali trasportandoli in una atmosfera quasi medioevale, molto apprezzata. Il menù di primo ordine è composto da antipasti, primi di comprovata

piatti e secondi aromatizzati da aceto balsamico tradizionale qualità, cui fa seguito il dessert con dolce frutta.



Scorcio della p.zza F.lli Sassi con in primo piano "La locanda del tortellone" che il pubblico piacevolmente attornia per gradire l'offerta del ripieno a forma di stella rigato di aceto. In contemporanea nelle immediate adiacenze è

allestito lo "Stand balsamico" per la degustazione e l'illustrazione delle caratteristiche dei migliori aceti locali tradizionali offerti dai numerosi cultori di Soliera.

Ogni sera vengono offerti piatti di verdure indorate, fragole di stagione, gelato e tostone insaporiti ed ornati con schizzi del miglior aceto, abbinamenti di nuova creazione. Le novità hanno raccolto continui apprezzamenti. Inoltre sono stati offerti numerosi assaggi di solo aceto.

Dei 5 litri donati dai 52 conferenti ne sono rimasti circa 2,9 litri utilizzati quale rabbocco nella botte piccola della batteria più vecchia, tuttora alloggiata nel solaio dei sigg. Gennari Rino e Lotti Luisa.



**L'occasione riveste tale importanza che il sig. Alfonsino Lancellotti dona a "La Compagnia Balsamica" una batteria di 6 botti di differenti legni di colore biondo, cui è già stata eseguita l'acetificazione. In esse sono stati impressi il tipo di legno usato, i litri di capienza, l'anno di donazione, la dicitura Comune di Soliera. Esse hanno doghe dello spessore di poco oltre cm 4 e cerchi in acciaio. Di spalle intento all'assaggio Paolo Manfredini, noto vinificatore e buon intenditore dell'arte culinaria.**

**Ad oggi l'acetaia comunale annovera: una badessa di castagno e tre batterie, così composte:**

**Prima batteria, la più vecchia, di sette botti donata dal Sig. Adamo Goldoni, le cui capienze sono: litri 60 - 50 - 40 - 35 - 25 - 20 - 15, ed i legni rispettivamente di rovere castagno, rovere, castagno, rovere, castagno e rovere;**

**Seconda batteria di sei barili, recante l'intaglio dello stemma del Comune di Soliera, costruita dai Sigg. Rino Gennari e Luisa Lotti di litri 45 - 30 - 25 - 20 - 15 - 10 ed in ordine decrescente di rovere, castagno e rovere a seguire. Stemma del Comune motivo floreale fornito da Loretta Goldoni.**

**Terza batteria, donata dal Sig. Alfonsino Lancellotti, di sei vasselli di litri 30, 24, 20, 16, 13, 10, realizzata coi seguenti legni: ciliegio, robinia, rovere, gelso, castagno e rovere.**



**Grappolo di trebbiano ed il raspollo.**

#### **A.B.T.M.**

La definizione ufficiale dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è così esattamente citabile:

--L'aceto balsamico tradizionale di Modena (brevemente A.B.T.M.)

è ottenuto da mosto d'uva cotto, maturato per lenta acetificazione derivante da naturale fermentazione e progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in serie di botti di legni diversi, senza alcuna addizione di sostanze aromatiche e/o chimiche.

Di colore bruno carico lucente, manifesta la propria densità in una corretta, scorrevole sciropposità.

Ha profumo caratteristico e complesso, penetrante ed evidente, ma gradevole armonica acidità.

Di tradizionale ed inimitabile sapore dolce ed agro, ben equilibrato, si offre

**generosamente pieno e sapido, con sfumature vellutate in accordo con i caratteri olfattivi, gustativi che gli sono propri.**



Per tali unici motivi operativi e qualitativi, dopo anni e non poche e tenaci disquisizioni e dimostrazioni a livello parlamentare nazionale ed europeo, all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è stata riconosciuta e conferita la "Denominazione di Origine Protetta D.O.P. nell'aprile dell'anno 2000

#### **Caratteristiche dell'A.B.T.M.**

La tipicità del prodotto non è solamente derivante dalla peculiarità delle uve della nostra provincia: Lambruschi: di Sorbara, Grasso rossa, Salamino, oppure Spergola, Occhio di gatto, Marzemino, Trebbiano di Spagna, Trebbiano modenese e poche altre, ma anche dalle attenzioni e dalla passione che alberga in ogni aceto amatore, il quale attende con pazienza che il buon tempo consenta all'uva, lasciata sui tralci per più lungo tempo, l'acquisizione di maggior grado zuccherino e specifiche qualità organolettiche.

**Queste uve hanno un rapporto di acidità-zuccheri - estratti, densità e sapore ben definito, che consente di raggiungere livelli qualitativi particolarmente apprezzabili e rientranti nei parametri citati dal disciplinare.**



L'alternanza di uve nere e bianche consente l'acquisizione di caratteristiche particolari atte al raggiungimento di un ottimo equilibrio derivante da comprovate specifiche caratteristiche.

Ricorrere all'utilizzo di uve di scarsa qualità può comportare che l'aceto sia privo di profumi o troppo secco o dolce, per cui necessita attenersi a quanto espresso nel disciplinare e non alterare l'equilibrio consigliato.

Un attento iniziale controllo degli zuccheri nel mosto crudo è la prima operazione da farsi.

Nel modenese tanti sono i prodotti tipici e rinomati, tra i quali l'A.B.T.M. rappresenta una realtà economica di primo piano i cui orizzonti sono rimarcati dalla gentile ed inconfondibile presenza delle vigne nelle diverse forme di impianto. Non a torto esso è considerato un paradigma per ciò che si evince dal punto di vista qualitativo, per i lunghi tempi operativi.

La sua produzione è demandata a piccole e medie aziende che prevalentemente operano a livello familiare ponendo sul mercato un prodotto di qualità e genuinità a garanzia per il consumatore.

Non solo tesori artistici e naturali hanno dato lustro al nostro territorio, ma anche la sapiente miscela di esperienze umane ha favorito nel tempo, in un ambiente prettamente rurale, la nascita di un prodotto di orgoglio, creando fra le tante peculiarità, un'importante economia la cui produzione si è sempre più allargata, nel rispetto del metodo tradizionale.

E così oltre ai sapori della gastronomia anche l'artigianato che ruota attorno alla costruzione delle botti, le cantine sociali che lavorano il mosto per le varie destinazioni d'uso e le tradizioni alimentari diventano per il nostro Paese molto più di una suggestiva abitudine, ma una realtà oggettiva di notevole ampiezza.

L'aspetto culturale viene dettagliatamente scritto nei libri che compongono ampia letteratura il cui studio ci consente di comprendere buona parte delle antiche modalità operative.

Dalla nostra pianura alle prime colline dell'Appennino troviamo esperienze applicate sull'aceto che l'uomo ha sviluppato e lasciato ai posteri, raggiungendo un livello valido sotto l'aspetto produttivo e qualitativo, rispettando il territorio rurale e fruendo a pieno di quanto esso offre.

Ogni tentativo, al di fuori dei dettami del disciplinare, di eguagliare le preziose caratteristiche del prodotto tradizionale non raggiungeranno mai il pregio dell'A.B.T.M.

Le feste tradizionali sono di certo uno dei momenti nei quali le persone rivivono i tempi trascorsi onorando così il passato.

Molte festività paesane nascono da radici religiose per la celebrazione dei nostri Santi, ma parimenti buona parte di esse sono affiancate a festeggiamenti per i prodotti ottenuti dalla terra.

Esse sono la guida migliore per approfondire la conoscenza delle tradizioni, per comprendere la ricchezza dell'ingegno dell'uomo e come ha sviluppato industriosi comportamenti operativi per il vivere quotidiano.

**Tessitrice su telaio di legno utilizzato nelle campagne per tessere capi di ampie dimensioni come lenzuola, coperte leggere e pesanti, federe asciugamani e stoffe in genere per abbigliamento.**



**Coppia di giovani sposi ed in secondo piano il fotografo Giuliano Teritti.**

**La bachicoltura era un'attività molto frequente nelle campagne che consentiva di ricavare dopo lungo lavoro il tessuto più fine per eccellenza la seta.**

**La cottura dei bachi serviva per fermare l'attività del verme, quindi si prendeva il capo del filo da ogni bozzolo per riunirli attorcigliandoli lentamente e dar loro consistenza.**



**Filatrice che provvede alla filatura della lana mediante filatoi a pedale interamente fatto di legno, per l'operazione di raccolta e torsione del filo si serve del fuso fatto di vimini.**



**Nei ricordi dei visitatori affiorano continuamente e si susseguono le rievocazioni di momenti irripetibili di grandi fatiche.**

**Viene ricordata e descritta la laboriosità collettiva, riemergono rimpianti e sorrisi nostalgici di gioventù, tutto ciò in unione con**

**la curiosità dei giovani specie per ciò che riguarda l'utilizzo degli antichi strumenti, la loro denominazione ed i sistemi di lavorazioni.**

**Con l'avvento dell'autunno è tempo di vendemmia e "La compagnia balsamica" si appresta alla V° edizione de "Il profumo del mosto cotto" per il 22 ottobre.**

**Nella piazza antistante il castello Campori vengono allestiti numerosi paioli per la preparazione di polenta, maltagliati, sughi, savor e mosto cotto per l'acetaia comunale.**

**L'attività preparatoria di tutto l'insieme è punto di sosta ed osservazione da parte della gente che apprezza la coreografia e**

**l'alacre operosità degli organizzatori nel contempo visita il centro del paese e le strade adiacenti ad esso soffermandosi ad ogni bancarella e spettacolo.**

**Per l'acetaia comunale sono stati acquistati 160 litri di trebbiano di spagna suddivisi in due paioli.**

**Trascorse le prime ore la schiuma risale in superficie e quando ha raggiunto una certa consistenza viene prelevata con mestolo forato. Operazione ripetuta alcune volte fino a quando necessita.**



**Paioli ancora colmi nei quali affiora la prima schiuma che si lascia fino a quando non diventa consistente per poi toglierla mediante schiumarola.**

**Durante la giornata sono state effettuate due misurazioni dei gradi babo per controllare che l'evaporazione fosse graduale.**

**La giornata scorre lieta e lieve mentre giunge a cottura il mosto che raggiunti 28 gradi Babo, viene racchiuso in damigiane e posto in solaio onde trascorrervi tutto l'inverno come di consueto tra una lavorazione e l'altra.**

**Quantità residua circa 80 litri.**

**Trascorsi molti giorni, vengono aperte le damigiane è prelevata la parte superiore, trasferita in altro contenitore iniziando l'innesto del nuovo in aceto maturo sempre nella proporzione di 1 litro ogni 10 litri di aceto maturo.**

**Ogni 8 giorni circa è ripetuta l'operazione fino ad esaurimento del prodotto nuovo.**

## ANNO 2001

**Mercoledì 21 febbraio, giornata piuttosto gelida, nuvolosa, brina ovunque, in**



F.to Gerardo Solomita

**periodo di luna calante, si inizia a prelevare litri 5 dalla botte piccola ed altri litri 5 dalla seconda botte della batteria siglata G.A.**

**Quantitativo travasato in due piccole damigiane.**

**Aceto destinato ad insaporire e guarnire i piatti offerti durante la prossima festa di giugno.**

**Proseguendo si inizia il rabbocco delle batterie operando secondo la modalità così detta a**

**catena, prelevando il prodotto dalla seconda botte per immetterlo nella prima la più piccola, quello della terza nella seconda e così di seguito fino a quella di maggiore capienza nella quale viene immesso il prodotto in via di maturazione prelevato dalla badessa; infine in quest'ultima si mesce gradualmente parte del mosto cotto l'autunno precedente, 30 litri.**

**Acidità 6,5.**

**La restante quantità a marzo.**

**A metà marzo, come già previsto, viene ultimato il rabbocco fino al raggiungimento del giusto livello. Versati 33 litri circa.**

**L'estate 2001 si avvia con la 9° edizione della "Fiera di Soliera" dal venerdì 21 giugno al lunedì successivo 24 e come sempre nei giorni che precedono l'evento, è un susseguirsi di laboriose giornate di lavoro che permettono l'allestimento del ristorante gastronomico di alta qualità "L'osteria balsamica", "La locanda del Tortellone di Soliera" e lo "Stand balsamico" presso cui vengono conferite 56 bottigliette.**



**Stand balsamico ricco di aceti di qualità, ben arredato con batteria, quadri, imbottigliatrice a mano. Rino Gennari e Pierpaolo Bianchini rispondono alle domande del pubblico.**

**Tutto il centro storico accoglie il numeroso pubblico in un'area particolarmente raccolta, contornata da case e portici tipici delle antiche borgate.**

**I visitatori hanno**

dimostrato pieno gradimento per le varie iniziative culinarie collegate al nostro prodotto, nonché per la dovizia di bancarelle dedite alla vendita di specialità gastronomiche ed artigianali, per la riedizione di antichi mestieri accompagnati da attrazioni varie musicali e di spettacolo previsti dal programma del Comune.

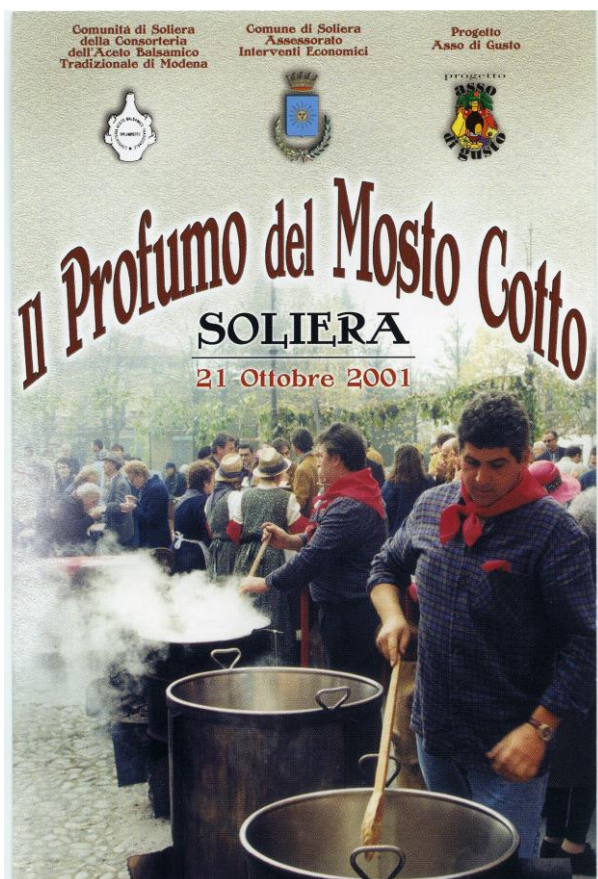
La partecipazione di 56 aceto-amatori, conferenti una bottiglietta del loro migliore prodotto, consente di usufruire di ampia varietà di campioni apprezzabili per colore, limpidezza, finezza e persistenza olfattiva e per il piacere di assaporarne la pienezza, l'armonia e l'acidità gradevole.

Per le qualità sopra esposte risulta numerosa la presenza di persone che conoscendo a fondo le qualità del balsamico prodotto in maniera tradizionale ne chiedono un assaggio.

Come di consueto, a fine festa, l'aceto rimasto circa 2,6 litri viene immesso nella botte più piccola della prima batteria, al fine di incrementarne la qualità e reintegrarne la quantità.

Se pur di differenti livelli qualitativi il prodotto giacente e quello di nuova immissione giungono a soddisfacente maturazione grazie al lungo periodo caldo che incombe e che si protrae fino agli ultimi giorni di settembre.

Domenica 21 ottobre vede nuovamente in piazza "La Compagnia Balsamica" per il prosieguo della tradizionale festa, la VI ° edizione de "Il Profumo del mosto cotto", con iniziative gastronomiche legate all'uva: rappresentazioni di momenti agresti, distribuzione di piatti tipici della nostra terra e la cottura del mosto per l'acetaia comunale.



distribuzione di piatti tipici della nostra terra e la cottura del mosto per l'acetaia comunale.

Per l'occasione vengono posti a cottura circa 140 litri di mosto utilizzando due paioli di rame il cui fuoco è alimentato a legna, come vuole la tradizione; fuoco non eccessivo, ma sostenuto per almeno tre ore onde favorire la risalita delle sospensioni da togliere servendosi della schiumaiola, detta operazione nel gergo degli aceto-amatori viene definita "schiumatura"

Termine non presente nel nostro lessico ufficiale, ma tale divenuto corrente nel nostro dialogare e rappresenta una operazione consueta durante la cottura.

Trascorse le prime ore l'attività prosegue a fuoco moderato e controllato per raggiungere gradualmente la densità ottimale, nel frattempo si controlla la temperatura mediante l'osservazione del movimento di alcune noci galleggianti.

Qualora colonne ascensionali di liquido muovano eccessivamente le noci danno

indicazione di elevata grado termico per cui occorre intervenire diminuendo l'intensità del fuoco.

Il metodo ricalca l'antico sistema di controllo quando non esistevano termometri.

Per quanto attiene alla rappresentazione tradizionale, abbiamo da sempre conservato tale sistema che ha suscitato curiosità tra il pubblico, costituendo ottimo motivo di dialogo.

**A metà pomeriggio, dopo aver fatto raffreddare il liquido a temperatura ambiente, si ricorre al mostimetro che indica la densità zuccherina, essa risulta pari a 23 gradi babo circa.**

**Al tramonto il mosto, raggiunta la densità voluta, viene immesso in damigiane a bocca larga per la messa a dimora invernale.**

**Circa 80 litri a densità 28 gradi babo .**

**Ai primi del mese di novembre durante una periodica visita all'acetaia si riscontra una perdita gocciolante dalla badessa in prossimità di una doga mediana.**

**Per prima cosa viene pulita la macchia sulla fiancata per poter verificare nei giorni a seguire se si tratta di perdita continuativa o temporanea dovuta al cambio di stagione.**

**Due giorni dopo la botte continua a perdere se pur leggermente, quindi viene vuotata e portata al piano terra.**

**Considerata la situazione abbiamo pulito il fondo dai pochi sedimenti ivi giacenti e dopo due giorni Rino Gennari ha ribattuto i cerchi.**

**Ricollocata al suo posto è stata nuovamente riempita.**

**Per tutto il mese di novembre sono state svolte frequenti visite di controllo; l'intervento ha sortito esito positivo.**

**Martedì 4 dicembre è stato prelevato tutto il mosto cotto in autunno, trasferito in damigiana pulita quindi immessi i primi litri nell'aceto maturo nel rispetto della consueta proporzione, la restante parte è lasciata nelle damigiane per i successivi interventi.**

**Eliminati i sedimenti ritenuti di nessun pregio.**

**Venerdì 14 dicembre effettuato secondo innesto di prodotto nuovo in aceto maturo.**



## ANNO 2002

**Lunedì 14 gennaio, giornata nuvolosa ed abbastanza rigida, siamo in fase di luna calante.**

**È scritto in qualche libro del quale non ricordo il titolo che se pur difficilmente dimostrabile sono consigliati i rabbocchi in tale periodo. Non avendo alcun riscontro personale, mi attengo scrupolosamente al consiglio; non costa nulla.**

**Si riprendono gli innesti del mosto cotto nell'aceto maturo.**

**Mercoledì 13 febbraio sono state completate le immissioni del nuovo prodotto nell'aceto.**

**L'aceto maturo proviene in parte da quanto rimasto l'anno precedente ed in parte vien prelevato temporaneamente dalla badessa.**

**Prelevati cc 200 dalla botte piccola della batteria G.A. per la partecipazione al palio di Spilamberto.**

**Per la prossima fiera di Soliera sono travasati 5 litri dalla botte piccola ed altri litri dalla seconda botte della batteria G.A.**

**Si inizia il rabbocco delle tre batterie, riversando il prodotto dalla seconda botte alla prima, dalla terza alla seconda e via di seguito, portando il livello delle medesime a circa 4/5 della loro capacità, onde lasciare, all'interno della botte, sufficiente bolla d'aria per l'ossigenazione degli aceto-batteri, mentre nella badessa viene immesso il mosto acetificato, rispettando la cadenza mensile.**

**Febbraio 35 litri. Marzo 37 litri.**

**Il controllo della sua acidità conferma il grado 6, come l'anno precedente.**

**Il 24 giugno sia a Soliera che a Spilamberto (MO) viene festeggiato San Giovanni Battista, comune santo patrono e la Consorteria dell'A.B.T.M. , organizzatrice del Palio, nota gara provinciale per aceti balsamici tradizionali, ci rilascia i verbali di notificazione:**

- primo assaggio 20/05/2002 punti 264
- secondo assaggio 07/06/2002 punti 259.

**Media punti 261,50 , Acidità 6,24 , Densità 61,25 , R. 9,82 , classificato " BUONO".  
Note a margine: Aceto che non presenta difetti, deve solo maturare come armonia.**



**Stand balsamico Roberto Calanca e Giuseppe Lancellotti, effettuano alcuni assaggi di aceto e di nocino, altro liquore tipico del modenese.**

**Giugno 2002 nuovamente “La Compagnia Balsamica” si presenta in piazza per onorare quella che ormai è divenuta una tradizione la “Fiera di Soliera” la X° dal 21 al 24, che non rispecchia più la caratteristica di manifestazione paesana, ma ha raggiunto risonanza molto ampia tant'è che il pubblico affluisce dai paesi vicini e dalle città limitrofe.**

**La iniziale dimensione locale dell'evento rappresentativo e dimostrativo delle attività tradizionali artigianali e gastronomiche si amplia oltre gli orizzonti comunali per divenire un fenomeno di spettacolo corale di rilevanza provinciale, con presenze anche dal bolognese e dal reggiano.**

**Come di consueto l'attività ferve già da alcuni giorni prima, con l'allestimento de” L'osteria balsamica”, della “Locanda del tortellone” e dello “Stand del balsamico” per la degustazione degli aceti offerti dai produttori locali.**

**Vi sono 56 campioni, la cui presenza onora e qualifica la dimensione della festa nel suo complesso che non è basata su alcuna valutazione dei prodotti conferiti, ma essa rappresenta ormai il desiderio dei Solieresi di essere partecipi dell'intera iniziativa.**

**Conclusa la manifestazione e poiché anche la seconda batteria, quella offerta dai sigg. Gennari Rino e Lotti Luisa ha raggiunto buone caratteristiche, si provvede ad immettervi parte dell'aceto maturo rimasto dalla festa, quale parziale integrazione. In tal modo le due botti più piccole ricevono un prodotto di buon livello qualitativo; ciascuna circa litri 1,3. Al momento la terza batteria offerta dal sig. Lancellotti A. viene alimentata solamente con mosto acetificato proveniente dalla badessa.**

**Le vicende che riguardano l'acetaia e la Compagnia Balsamica sono strettamente collegate e dipendenti dalle due manifestazioni indette dal Comune: la “Fiera di Soliera il 24 giugno giorno di San Giovanni patrono del Paese e l'altra che si svolge la terza domenica di ottobre.**

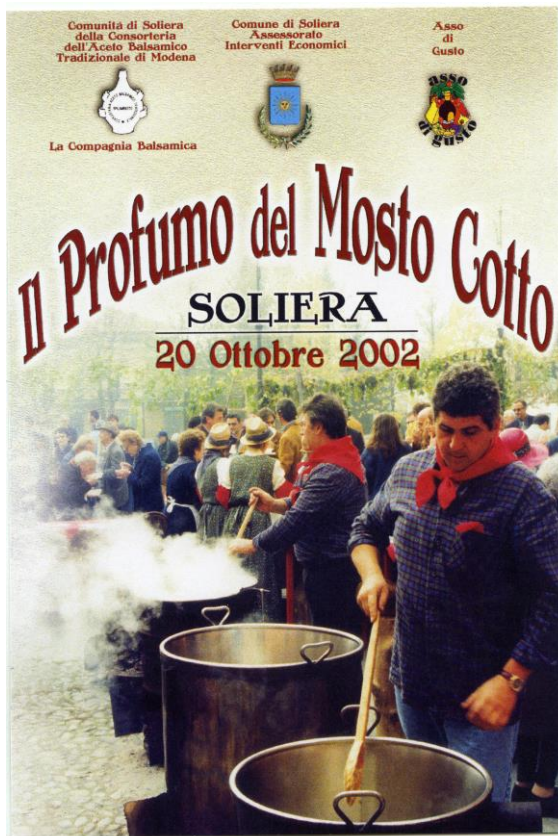
**Ci sentiamo partecipi e soddisfatti di contribuire ad arricchire nel nostro piccolo almeno due delle tante manifestazioni che si svolgono nel Paese.**

**Durante il mese di luglio viene effettuata una visita all'acetaia per controllare che non si verifichino perdite e nel contempo si controllano i profumi su alcune botti a campione.**

**Per il momento nulla di negativo da segnalare.**

**Domenica 20 ottobre VII° edizione de "Il profumo del mosto cotto"**

**Si apre la giornata in un clima di meteorologia incerta: continuo movimento di nuvole che fanno presagire pioggia imminente,**



**nonostante ciò vengono allestiti i paioli per i maltagliati con fagioli, savor, sughi, polenta, puntaloun e mosto cotto.**

**Una lieve brezza sospinge le nuvole che di quando in quando lasciano cadere pochissime gocce imponendo agli organizzatori ed al pubblico un continuo scrutare il cielo nella speranza di un miglioramento meteorologico. La fortuna viene in aiuto perché a mezzogiorno il cielo comincia a schiarirsi, le nuvole si diradano, viene il sereno e la festa riprende il consueto calore umano: la gente affluisce, assaggia, degusta, chiede, dialoga, s'incuriosisce, si diverte.**

**Ogni anno, per il mantenimento del giusto livello di aceto nelle batterie comunali necessitano di circa 65/75 litri in considerazione del calo fisiologico, dei prelievi destinati ad omaggiare gli ospiti invitati dal comune ed al quantitativo utilizzato ad insaporire i prodotti gastronomici offerti durante la fiera di Soliera che si svolge annualmente a giugno.**

**Per ottenere tale quantità di mosto cotto è**

**necessario acquistare circa 160 litri di mosto crudo al prezzo di eu.0,95 al kg.**

**Determinante risulta la quantità zuccherina di partenza che costituisce la maggior parte del peso specifico.**

**Un buon mosto crudo raggiunge circa 19 /19,50 gradi babo misurati mediante mostimetro e rifrattometro.**

**Per la festa si utilizzano paioli rigorosamente di rame che permettono di raggiungere agevolmente la temperatura ottimale iniziale e mantenere quella regolare successiva al fine di controllare la densità zuccherina del mosto, ricorrendo oltre che all'esperienza anche al mostimetro marcato a gradi babo.**

**Trascorsa l'intera giornata dopo le verifiche del caso il mosto cotto viene riposto in damigiane a bocca larga per il consueto riposo invernale.**

**Sono circa 80 litri concentrati a 28 gradi babo**

**Nel corso della prima settimana di novembre ho aperto le damigiane per prelevare la parte superiore, ho eliminato i fondi circa 3 litri ed utilizzando la rimanenza dell'aceto in giacenza dall'anno precedente ho iniziato l'innesto del nuovo nel maturo.**

**Ferma restando la solita proporzione quantitativa e la dilazione temporale.**

## ANNO 2003

Sabato 8 febbraio, di prima mattina, giornata serena, temperatura rigida di pieno inverno, le mani facilmente si intorpidiscono, ma ugualmente si iniziano i lavori.

Vengono prelevati 2,5 litri da ciascuna delle botti piccole delle due batterie G.A. e G.R.L.L. per un totale di 5 litri ed ulteriori 2,5 litri da ciascuna delle seconde delle medesime batterie per la nostra fiera di giugno p.v.

Si inizia il consueto travaso a catena dalla seconda botte alla prima, dalla terza alla seconda e così a proseguire per le tre batterie, raggiungendo il livello massimo di riempimento di circa 4/5 della loro capacità, lasciando ampia bolla d'aria, mentre la badessa raggiunge il primo livello desiderato con l'aggiunta del mosto cotto nell'autunno precedente.

Vengono utilizzati circa 35 litri.

A marzo viene effettuato il secondo rabbocco, 30 litri.

Rimangono circa 30 litri che acetificati serviranno per il prossimo anno. Grado acetico della badessa 6,3/6,5.

### Un evento storico.

Un nostro compaesano sfogliando tra antichi giornali posti in vendita in una fiera del parmense, scopre sul "Messaggiere di Modena" una notizia importante, che cita:

### "FIERA NUOVA DI SOLIERA"

#### Avviso

"Avendo le superiori Autorità impartita la necessaria approvazione onde poter attivare una nuova Fiera di merci e di bestiame in questa sezione, nel primo martedì d'agosto di ciascun anno, così si rende a pubblica notizia che nel giorno 2 del p.v: mese d'agosto avrà luogo la predetta Fiera che si terrà nei terreni adiacenti a questo castello, di ragione del N.U. Sig. marchese Carlo Campori. Tutti quelli pertanto che amassero di concorrervi, troveranno protezione, osservate che siano le leggi di Polizia, Sanità e Finanza"

Soliera 10 luglio 1853

L'Agente Comunale

PIETRO MUSSI.

Per quanto su descritto ed interamente riportato, la Fiera di Soliera si fregia del 150° anniversario: 1853 - 2003.



Nell'anno 2003 si festeggia San Giovanni Battista il martedì 24 per cui la Fiera di Soliera si fregia giustamente del 150° anniversario.

Durata di 4 giorni dal 21 al 24.

In prossimità del castello e della rocca vengono allestiti "Lo stand balsamico", "La locanda del tortellone" e "L'osteria balsamica".

È un crescendo di affluenza di pubblico, "L'osteria balsamica" registra il tutto esaurito per le 4 serate, presso la "Locanda del tortellone" è un continuo confluire di persone e di gran soddisfazione sono le presenze allo "Stand del balsamico" per gli assaggi dei 61 aceto-amatori che hanno aderito, conferendo il miglior prodotto

Pieghevole illustrante la Fiera di Soliera riportante copia dell'antico Messaggiere di Modena, il cui originale si trova negli archivi comunali.

**Apprezzabile il manifestarsi del considerevole interesse pubblico sulle tematiche attinenti all'avvio della batteria, alla sua dislocazione nelle abitazioni, al perché del solaio, ai segreti delle lavorazioni, segreti che divengono nel tempo noti a tutti, ai metodi di conservazione dei mosti, all'importanza del tempo, ai periodi di intervento, alle eventuali malattie e loro cure, al lavoro dell'uomo ed a tante altre problematiche.**

**I quesiti provengono sia da aceto-amatori di nuova generazione che da giovani incuriositi del prodotto e privi di ogni conoscenza, ma interessati all'argomento. Si sta verificando un lieve cambiamento generazionale con l'interesse crescente di giovani, affiancati dai genitori, in quella che è la conduzione di una o più batterie. Essi colgono l'occasione per iscriversi a corsi propedeutici di assaggio organizzati dalla Consorzeria di Spilamberto in collaborazione con "La compagnia balsamica di Soliera".**

**L'auspicio tendente all'ampliamento della conoscenza di tutta la materia concernente l'A.B.T.M. si sta concretizzando ; maggiore è l'apprendimento, crescente diviene il desiderio di approfondimento dei molteplici aspetti e delle variabili che intervengono in tutte le fasi della lavorazione, dall'avvio di una nuova batteria fino alla conduzione di un'acetaia pluriennale, tenendo presente e valutando l'importanza delle mutabili condizioni ambientali che si verificano ogni anno e che influiscono sia sull'uva che sul mosto.**

**Conclusa la festa l'aceto rimasto circa 3 litri viene immesso come l'anno precedente nelle botti piccole delle due batterie più vecchie ad incremento della qualità e reintegro della quantità, dato che ogni anno nell'imminenza della "Fiera di Soliera" vengono prelevati complessivamente litri 10. L'immissione se pur non compensa i prelievi suddetti diviene utile per la qualità.**

**Domenica 19 ottobre l' VIII° edizione de "Il profumo del mosto cotto" è nuova occasione per riproporre al pubblico prodotti tipici che se pur ampiamente conosciuti, rappresentano comunque una unicità per qualità: polenta al sugo, maltagliati e fagioli, savor, sughi, biscotti al forno, belsone, puntaloun e la cottura a fuoco moderato del mosto per l'acetaia comunale.**

**Dovendo alimentare tre batterie ed una badessa per complessive 20 botti, vengono posti a cottura 160 litri di mosto di uve prodotte e raccolte nelle nostre campagne in vigneti che hanno ottenuto la certificazione dal Cermet di Bologna attestante la denominazione di origine controllata: d.o.p.**

**L'operazione si svolge regolarmente, i controlli della temperatura sono frequenti, si provvede ad assaggiare il mosto in via di cottura, viene effettuata la verifica del grado zuccherino, si osservano i movimenti lievi e lenti delle noci, e quindi il mosto a giusta densità viene riversato in damigiane a bocca larga e collocato in acetaia.**

**Sono circa 85 litri concentrati a 28 gradi babo.**

**A metà novembre il liquido è trasferito in altre damigiane per eliminare i sedimenti. Appurata la limpidezza del mosto cotto ho iniziato ad immettere nella proporzione di 1 litro di nuovo in 9 litri di maturo. Proporzione non tanto esatta per la consueta operatività, attenderò più lungo tempo prima di svolgere il secondo innesto.**

**Durante tutto l'inverno gli interventi sono proseguiti secondo previsione ed in dipendenza della misurazione del grado acetico.**

## ANNO 2004

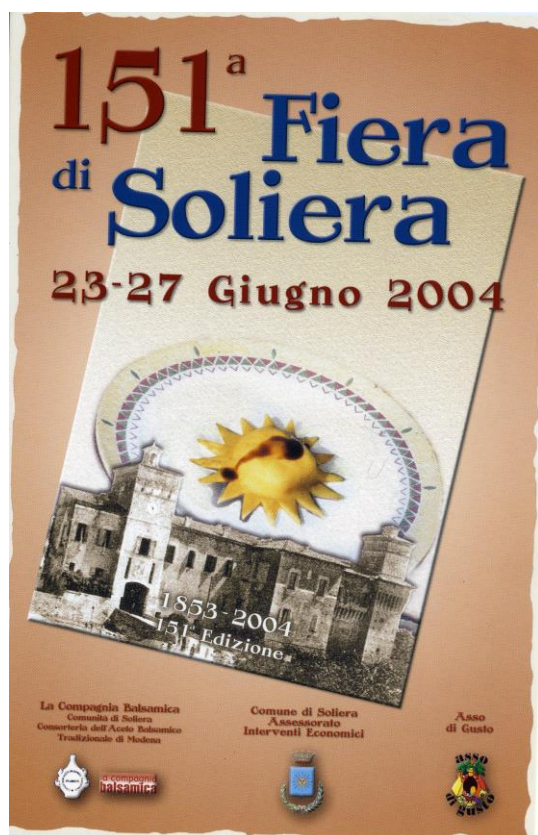
Sabato 14 febbraio, giornata soleggiata e mite, se pur di pieno inverno, viene prelevato dalle damigiane il prodotto nuovo, controllandone la limpidezza, il colore ed il sapore, facendo ben attenzione a lasciare sul fondo le consuete sostanze decantate e dopo aver effettuato con la dovuta cura il travaso a catena, anche la badessa viene riempita solo per 3/5 della sua capacità, utilizzando 38 litri rimandando alla prossima luna calante il successivo rabbocco per l'ulteriore 1/5.

A marzo, in una giornata priva di vento leggermente soleggiata e con clima mite, gradatamente si completa il rabbocco ricorrendo quasi 30 litri.

Rimangono 100 litri che serviranno per l'anno prossimo.

Acidità della badessa 6,4.

A sette anni dal suo avvio non si è mai verificato alcun altro inconveniente, perdita a parte, ed il processo di acetificazione prosegue con regolarità. La botte da semplice contenitore nelle fasi iniziali ora agevola la fermentazione acetica e poiché fatta di legno di castagno conferisce gradevole colore ambrato al liquido.



Giugno 2004 dal 23 al 27 con caldo afoso e temperature costanti varianti tra i 33-34 gradi si apre la "151ª Fiera di Soliera" durante la quale l'affluenza, nonostante il clima, registra il tutto esaurito a "L'osteria balsamica" che, per la qualità dei piatti offerti ed il prezzo modico, si è confermata per notorietà oltre i confini provinciali.

I cuochi hanno applicate le loro esperienze innovando alcune portate che hanno sortito

lo stupore ed il gradimento dei presenti.

Alcune persone, terminata la cena si sono soffermate allo stand balsamico per gustare un cucchiaino di digestivo.

Il pieghevole riporta l'immagine molto datata del castello Campori, quando era ancora contornato dalla campagna a destra, mentre sulla parte sinistra si vede una parte dell'antico muraglione di cinta che contornava tutto il piccolo abitato. Si notino le aperture per le catene utilizzate a suo tempo per alzare ed abbassare il ponte levatoio, lo stemma gentilizio al di sopra del portone d'ingresso della famiglia Campori, orologio bifronte dei primi '900 ed i vecchi parapetti in pietra sul ponte in muratura.



Se pur presente da alcuni anni lo Stand balsamico per gli assaggi di aceti costituisce un valido punto di riferimento per qualsiasi delucidazione, per questo dei 4,8 litri originari ne restano solo circa 2,8 che sono stati immessi in parti uguali nelle botti piccole delle batterie più vecchie.

**Da sin. Luigi Contini in qualità di assaggiatore, Vittorio Gozzi, Sauro Taddei e Pierpaolo Bianchini quali aceto amatori**



**Osteria balsamica nel cortile del castello Campori, sullo sfondo la bandiera spagnola in onore degli ospiti di Paiporta.**

**Alla fine del mese di luglio la breve visita all'acetaia per controllare i profumi, effettuare qualche assaggio e verificare che non ci fossero infiltrazioni o peggio perdite, ha sortito esito positivo, nessuna anomalia.**

**Ottobre 2004 domenica 17 si riaprono i battenti per la rappresentazione della IX° edizione de “Il profumo del mosto cotto” con la preparazione e distribuzione dei piatti tipici della nostra terra, la cottura del mosto per l’acetaia comunale ed altre attrattive collegate ai lavori agricoli del tempo passato.**

**Nei due paioli vengono messi a lenta cottura ben 200 litri di mosto provenienti da uve prodotte nelle nostre campagne.**

**Grado zuccherino di partenza 18,5 babo.**

**Costo di acquisto euro 190**

**A fine cottura sono rimasti circa 98 litri, concentrati a 28 gradi babo, che posti in damigiane a bocca larga sono collocati in acetaia.**

**Per acetificare il nuovo, come di consueto occorre servirsi di maggiore quantità di aceto maturo avente acidità almeno 7 gradi e procedere a miscelezioni graduali sia nel rispetto della proporzione di 1 a 10 che degli intervalli temporali.**

**Ritengo che la dilazione di 10 giorni sia consigliabile per i primi innesti e che venga aumentata a 15 giorni per gli ultimi.**

**La miscelezione del mosto cotto con l’aceto maturo nel rispetto di quanto fin qui operato procede con regolarità.**



**Dina Ghiotto, Anna Maria Alboresi, Terzo Baraldi, Mauro Calanca. collaborano ad una iniziativa parrocchiale volta alla distribuzione di gastronomia.**

## ANNO 2005

Sabato 5 marzo 2005 giornata molto fredda e nuvolosa, di prima mattina viene effettuato un esame olfattivo e gustativo di quanto nelle damigiane, se ne desume un gradito esito, segnale di buona conservazione.

Da ciascuna delle due botti piccole delle batterie G.A. e R.G.L.L. vengono prelevati 2,5 litri ed altri litri 5 dalle seconde due delle medesime batterie, per la prossima fiera di giugno.

Per lenta aspirazione viene trasferita la parte superiore del liquido in altro recipiente, mentre i fondi vengono lasciati nelle damigiane e scartati.

Con la consueta cura inizia il rabbocco a catena delle tre batterie mentre nella badessa vengono immessi circa 35 litri riservando il successivo rabbocco di circa 40 litri alla prossima luna nuova.

Come eseguito gli anni precedenti si controlla anche il grado di acidità della badessa; esso si mantiene a 6,5 gradi.

Constatiamo che la badessa lavora in modo regolare e consente l'acetificazione naturale del mosto immesso ogni anno.

Aprile immessi ulteriori 38 litri.

Giugno 2005 la "152° Fiera di Soliera" inizia giovedì 23 e termina domenica 26, quattro giornate intense.

Proprio perché nulla è mai scontato, occorre operare nella consapevolezza che gli imprevisti meteorologici sono sempre inarrestabili e di ostacolo ai progetti dell'uomo.

L'allestimento di tutto quanto necessita per ospitare degnamente sia i commensali nell'"Osteria balsamica", sia i frequentatori della "Locanda del tortellone" che gli assaggiatori dell' A.B.T.M. nello "Stand balsamico", viene preparato con la consueta



precisione e cura volendo dare alla Fiera di Soliera il carattere di esempio di laboriosità ed efficienza.

Matelda Martinelli, Luisa Lotti, Anna Maria Alboresi, Silvana Baraldi, Euro Tangerini ed Ivano Sacchi oltre che esperto aceto amatore anche abile esecutore di scagliola carpigiana e pittore, tutti intenti alla preparazione dei piatti con gli assaggi di alimenti vari ornati di aceto.

Sono 54 gli aceto-amatori che conferiscono un campione del miglior prodotto e lo stand rappresenta la volontà di adesione dei cittadini del paese.

Nel corso degli anni si è notato un costante miglioramento della qualità degli aceti offerti ed in pari misura dell'interesse dei loro produttori nel voler essere presenti e partecipi all' iniziativa, nonché assaggiare i campioni di aceto offerti dai loro amici e conoscenti. Ciò, non tanto per una goliardica e simpatica disputa amichevole che è sempre accettabile, quanto per una consapevole necessità di un corretto confronto tra il proprio prodotto e quello proveniente da altre acetaie. Solamente così è possibile raggiungere livelli qualitativi sempre più raffinati.

**Finita la festa, quanto rimasto, circa litri 2,6 viene immesso ancora nelle botti più piccole delle due batterie più vecchie.**

**Domenica 23 ottobre 2005 X° edizione de “Il profumo del mosto cotto”, si comincia di prima mattina con l’allestimento delle strutture ornamentali, a posizionare i tavoli, il tino per il puntaloun, a riempire d’acqua i paioli per la polenta, i maltagliati con fagioli, il mosto per i sughi, il mosto per il savor e quello per l’acetaia comunale. I lavori fervono, la piazza inizia a gremirsi di persone che si soffermano ad osservare i vari preparativi, terminati i quali si accendono i fuochi; è l’avvio de “Il profumo del mosto cotto”.**

**Vengono posti in cottura 200 litri di mosto di uve nere: lambrusco, salamino, occhio di gatto, marzemino, (detto anche marzamino e barzemino), secondo quanto previsto dal disciplinare.**

**La giornata procede con la auspicata animosità di pubblico che si sofferma in ogni punto di distribuzione degli assaggi, passeggia, incontra amici e conoscenti chiacchiera, ride domanda, in pratica diviene quasi spettacolo nello spettacolo.**

**Dopo circa tre ore viene tolta la prima schiuma abbastanza densa, analoghe operazioni sono effettuate nelle tre ore successive.**

**Ore 16 primo controllo della densità zuccherina che risulta 23 gradi babo.**

**Al tramonto, dopo altri controlli il mosto circa 90 litri, raggiunta la densità di circa 28 gradi babo e viene posto in 3 damigiane e sistemato in acetaia.**

**Durante il mese di novembre vengono effettuati gradualmente gli innesti del nuovo prodotto nell’aceto maturo, nella proporzione di litri 1 di nuovo in litri 9 di maturo, intervallandoli ogni 8 giorni per le prime volte, poi ogni 12 giorni per quelli successivi onde evitare eccessivi cali dell’acidità.**

**Tutte le operazioni sono svolte utilizzando damigiane facili da muovere e pulire.**



**Oggetti da collezionista, due fiaschette ricoperte di vimini contenenti l’aceto quotidiano, una bottiglietta con apposito beccuccio di miscita e recupero della goccia, due cannelli di vetro (saz) per piccoli prelievi ed un altro con ampio vaso, oggetto molto raro. Il tragno veniva appeso mediante corde passanti per gli occhielli alla trave in solaio e conteneva il prodotto maturo utilizzabile nel breve periodo. Nell’immagine è piccolo e costituisce un oggetto simbolico, nella realtà trascorsa esso aveva una capacità prossima ai 10 litri, in tal modo veniva effettuato un solo prelievo annuale.**

**Accanto una grossa ampolla per esami visivi ed olfattivi ed olfattivi.**

## ANNO 2006

Sabato 25 marzo siamo in fase di luna calante. Una giornata abbastanza primaverile, il cielo è sereno variabile con leggera brezza mattutina, ideale per avviare i lavori per il rabbocco annuale delle batterie.

Prelevati litri 2,5 da ciascuna delle due botti piccole delle batterie G.A. e R.G.L.L. ed ulteriore litri 5 dalle seconde botti delle medesime batterie per la fiera di giugno.

Totale 10 litri posti in due contenitori.

Previo un controllo delle singole botti, si comincia l'operazione di prelievo dell'aceto dalla seconda botte per immetterlo nella prima, dalla terza alla seconda e via di seguito, quindi prelevato il mosto cotto l'autunno precedente, si porta ad un primo livello anche la badessa, dopo averne controllato il grado acetico 6,5.

Prima immissione 30 litri circa, la restante quantità sarà riversata tra circa 25 gg.

Il 16 aprile si introducono ulteriori 32 litri.

Durante l'inverno si sono verificati lievi perdite dalle due botti piccole delle batterie più vecchie che al momento non destano alcuna preoccupazione in quanto essendosi arrestate vengono attribuite all'andamento stagionale, pertanto si decide per l'astensione da qualsiasi intervento; la terza batteria è in perfette condizioni.

Sabato 24 giugno 2006 si apre la "153° Fiera di Soliera" rassegna annuale di tanti spettacoli, da giovedì 22 fino alla domenica 25.

Le aspettative degli organizzatori sono rispettate e la partecipazione del pubblico è piacevolmente numerosa, si susseguono le attrazioni durante le quattro serate fino a sera.

"L'Osteria balsamica" registra il tutto esaurito, la "Locanda del tortellone" è oggetto di continue frequentazioni e lo "Stand del balsamico" riceve consensi ed approvazioni sia come iniziativa, che per la qualità dei conferimenti.

Anche se presente da molti anni, rimane un punto di riferimento ove sono possibili una o più degustazioni di ottimo prodotto che caratterizza la nostra Fiera.

In linea con gli anni precedenti i conferimenti ammontano a 58 campioni.

Il prestito di un rifrattometro, ci permette di offrire al pubblico la lettura della densità degli aceti; la novità è risultata vincente poiché sono gli aceto amatori a verificare ed annotare la densità del proprio prodotto, ad essi si aggiungono molte persone incuriosite dallo strano operare le stesse poi chiedevano di effettuare assaggi.

A fine festa l'aceto rimasto è stato immesso nelle botti piccole delle due batterie più vecchie, circa 3,2 litri.

Statua vivente che sorride agli offerenti una monetina.



Nel corso dell'estate è stata svolta una sola visita per controllare i profumi e qualche assaggio prelevato dalle tre botti piccole; tutto regolare.

**Domenica 22 ottobre 2006 è una giornata meravigliosa quasi priva di umidità, temperatura mite, sole pieno, sugli alberi le fronde brillano di molteplici colori tremolanti al lieve soffio di vento ed ondeggiando scendono dolcemente a terra e l'aria si riempie dei profumi della XI° edizione de "Il profumo del mosto cotto".**

**Tanti sono i paioli accesi per le varie specialità gastronomiche e come sempre è presente il punto di cottura del mosto per l'acetaia comunale, con due paioli contenenti 200 litri di prodotto di uve nere nostrane. Alla prova del mostimetro, il grado zuccherino iniziale raggiunge 18,5 gradi babo, in linea con le caratteristiche delle uve scelte. Lambrusco di Modena.**

**La giornata soleggiata e mite, buona affluenza di pubblico, il desiderio di offrire continuo spettacolo ci hanno imposto il prosieguo della cottura a fuoco lentissimo, fino oltre il voluto per cui il grado di densità ha raggiunto i 28 gradi babo.**

**Litri finali 92 circa immessi in 3 damigiane a bocca larga e collocate in acetaia.**

**Le immissioni di mosto cotto nell'aceto maturo vengono svolte seguendo quanto fin qui fatto.**

**Il piacere di svolgere un'attività si concretizza nei risultati ottenuti nel corso del tempo e sono la base per proseguire nella speranza di non incappare in errori di valutazione od operatività.**

**Scorcio della piazza Danilo Lusvardi dove si svolge parte del Profumo di mosto cotto mentre tutto intorno al paese sono allestiti tanti punti di interesse parimenti affollati di pubblico.**



## ANNO 2007

Giovedì 15 febbraio 2007 è normalissima giornata invernale, temperatura rigida, terreno gelato, cielo coperto, non certo l'ideale per stare al freddo, ma poiché siamo in periodo di luna calante, occorre effettuare il rabbocco a catena delle batterie e provvedere al riempimento della badessa.

Prima dell'inizio dell'attività vengono prelevati cc 200 dalla botte piccola della batteria G.A. ed altrettanti dall'altra siglata R.G.L.L. per partecipare al palio di Spilamberto.

Quindi si preleva da ciascuna delle due botti piccole delle batterie G.A. e R.G.L.L. litri 2,5 ed altri litri 2,5 dalle seconde delle medesime batterie; totale litri 10.

Al termine dei prelievi e completato il rabbocco delle tre batterie vengono immessi litri 33 circa nella badessa, rimandando a marzo il raggiungimento del giusto livello.

Le colature rilevate nelle botti piccole l'anno precedente sono secche, non destano alcun problema; si è trattato di una perdita momentanea che ha solamente macchiato l'esterno delle botticelle, una breve pulitura riporta il legno al precedente aspetto.

Si ritiene opportuno non intervenire, rimandando la battitura dei cerchi solo in caso di necessità.

Per questa operazione occorre svuotare la botte ed il successivo riempimento comporta una inevitabile presenza di sospensioni penalizzando la limpidezza del prodotto in sede di valutazione visiva ed anche il sapore ne risente un poco.

Marzo 19 raggiunto il giusto livello con l'immissione di litri 35 circa.

Al 41° "Palio di San Giovanni" a Spilamberto, del campione contrassegnato dalla sigla G.A. vengono effettuati due assaggi;

il primo in data 21/05/2007 ottiene punti 275, il secondo in data 30/05/2007 punti 266; media finale punti 270,50,

Densità 64,00, Acidità 7,37, R. 8,68, classificato BUONO e le note a margine sono esplicative: Aceto bello, presenti i profumi balsamici, al momento disarmonico; questa batteria ha nove anni.

Per la batteria contrassegnata dalla sigla R.G.L.L. si ottengono

Punti 235,00, Densità 61,00, Acidità 7,28, R. 8,38, con note a margine indicanti: Aceto con buona acidità in quantità, ma non ancora armonico.

Questa batteria ha otto anni.

La 154° Fiera di Soliera dal 21 al 24 giugno 2007 si apre all'insegna dell'inaugurazione del castello Campori da parte dell'amministrazione comunale, evento che amplia le aspettative della gente in prevalenza forestiera, desiderosa di inserirsi nel mondo medioevale visitando il castello e nel contempo deliziarsi delle peculiarità gastronomiche, artistiche e di spettacolo che contornano il centro storico ammantato di piacevole coreografia.

Sia l'"Osteria balsamica" allestita nel cortile del castello che la "Locanda del tortellone" e lo "Stand balsamico" registrano affluenza continua e divertita.

I 52 conferimenti offerti dagli aceto-amatori costituiscono una nota distintiva per la qualità dei prodotti e la possibilità di assaggiarli e tutto ciò spinge il variegato pubblico ad avvicinarsi per degustare una prelibatezza.

Consueta la piacevole e delicata disputa tra amici e conoscenti per una simpatica conversazione circa la miglior qualità, da ciò nasce un crescente interesse tendente al miglioramento della propria sensibilità gustativa.

**Si è notato che proprio la presenza presso lo stand balsamico di aceto amatori svolge l'effetto di richiamo di altri tendenti a carpire osservazioni specifiche e professionali onde accrescere il proprio bagaglio culturale.**

**Tali osservazioni se pur ripetute negli anni risultano sempre condite con profonde osservazioni degni di chi ha esperienza.**

**Dei litri 5,2 iniziali ne restano litri 2,9 circa che successivamente divisi sono immessi nelle piccole botti delle batterie più vecchie.**

### **Un po' di storia locale.**

**L'anno 2007 è foriero di grandi preparativi per un evento che riveste carattere storico, culturale ed ambientale: l'inaugurazione del castello Campori con l'apertura dei saloni nobiliari.**

**Edificio risale al XII secolo ad opera degli Este di Ferrara. Esso inizialmente fu costruito a scopo difensivo e di presidio del territorio, poi a seguito delle mutate esigenze politiche e belliche vi furono eseguiti interventi che modificarono l'aspetto originario da militare a lussuosa dimora padronale e quindi residenziale**

**Fu costruito a metà del al 12° secolo in prossimità di un preesistente piccolo abitato rurale situato su rialzo del terreno a scopo prudenziale contro le frequenti inondazioni del fiume Secchia.**

**Esso passa di proprietà numerose volte a seguito di alterne vicende belliche ed economiche fin dai tempi della contessa Matilde di Canossa, poi ai Pio Savoia di Sassuolo, ai Pio di Carpi, al duca d' Este di Modena ed in fine nel 1635 al N.H. Pietro Campori nominato marchese e signore del castello e con esso tutto il territorio fu elevato a marchesato.**

**I discendenti ne detengono la proprietà fino al 1976, anno in cui fu acquistato dalla Parrocchia di Soliera e da essa venduto al Comune di Soliera nel 1990.**

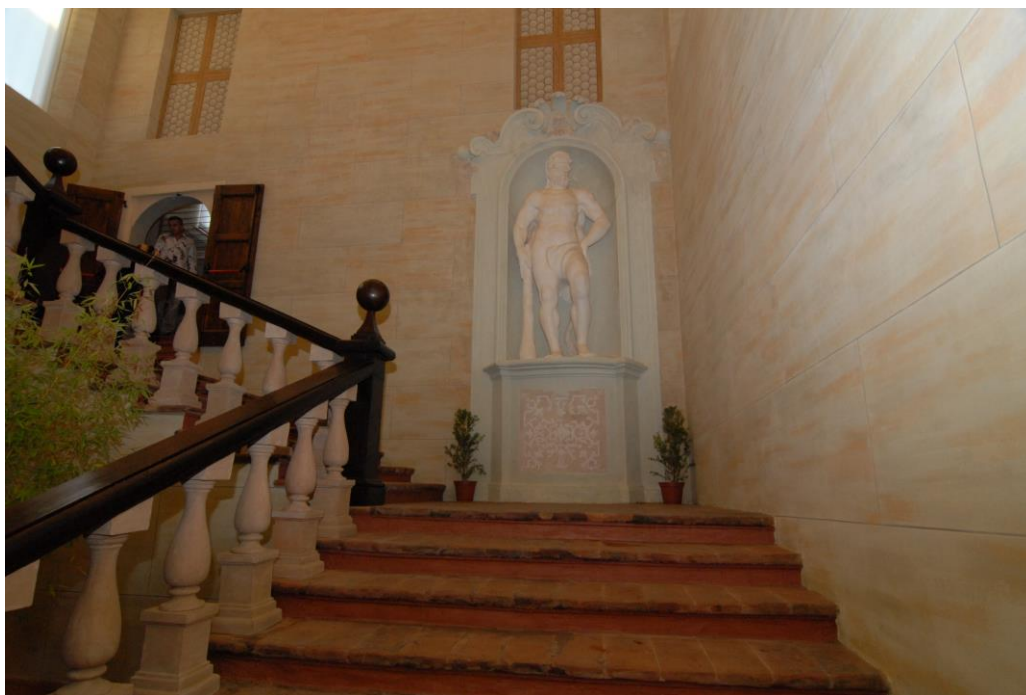
**La citazione storica riguardante il castello è inerente alla vita della acetia comunale in quanta essa verrà collocata all'interno del maniero in idoneo ambiente ove sarà oggetto di visite e riunioni per chiunque desideri avvicinarsi al mondo dell'aceto balsamico per conoscere le prime nozioni, per dialogare di una comune passione o quant'altro.**

**La destinazione è la torre di sud est in una saletta di medie dimensioni posta nell'immediato sotto tetto il cui accesso avviene mediante erta e stretta scala.**

**Divenutone proprietario, il Comune avvia gli interventi di consolidamento e ristrutturazione dell'intero fabbricato che durano alcuni anni nel frattempo l'edificio rimane chiuso.**



**Momento ufficiale di apertura del castello, Don Antonio Manfredini nostro parroco, vice ministro della Pubblica Istruzione, Università e Ricerca Mariangela Bastico, ed il sindaco Davide Baruffi.**



**Ampio scalone nobiliare di tre rampe con gradini in cotto antico, parapetto con cimasa in legno di noce, balaustro in cotto dell'epoca e pila angolare lignea sormontata da grossa boccia pure in legno; il tutto di recente restauro, ma originale in ogni sua componente.**

**Antica statua rappresentante Ercole e riferibile al duca Ercole III° d'Este di Modena.**

**Statua su basamento decorato con motivi floreali simmetrici, incastonata in nicchia e contornata da cornice aggettante seicentesca di alto rilievo.**

**Elemento di pregio per precisa esecuzione strutturale, possente nella rappresentazione scenica ed ottima proporzionalità complessiva piena di ampio significato rappresentativo e culturale.**



**Una delle sale nobili con soffitto a volta contornata da cornice in basso rilievo.**

**Verso sera viene rievocato un evento poco conosciuto, ma di grande rilievo storico e spettacolare e riportato nel libro “Uno sguardo dal ponte”, edito dal geom. Azzurro Manicardi, da cui ho ricevuto il permesso di accennare dell’evento.**

**In esso egli riporta la celebrazione a Soliera di**

**un matrimonio di alto rango nell’ allora dominio dei Pio Savoia.**

**Essa consiste nella rappresentazione viva del matrimonio tra Enea Pio di Savoia signore di Sassuolo e Soliera che prende in moglie la nobildonna Laura Obizzi di Padova, nell’aprile 1574.**

**Dell’evento abbiamo notizie nelle cronache antiche scritte dallo storico Matteo Schenetti di Sassuolo, dallo storiografo Vedriani di Modena, dal Tiraboschi e dal L.A.Muratori, ma nessuno precisa la località.**

**Di contro lo scrittore storico Don Paolo Guaitoli nativo di Soliera ed a lungo dimorato a Carpi afferma nei suoi libri che la cerimonia è stata celebrata a Soliera nel 1574 e la comprovante documentazione si trova presso l’archivio storico di Carpi, quindi si tratta di celebrazione certa e certificata.**

**Questi è già citato quale storico nella “Cronaca Solierese” libro edito dallo stesso geometra nel 1997.**

**La notizia della rievocazione corre di bocca in bocca ed i Solieresi si offrono per presenziarvi vestendo abiti d’epoca di elegante fattura occupando qualsiasi ruolo, nobili, soldati, popolani e famiglie intere.**

### **Rievocazione storica quasi storica**



**Tra squilli di trombe e stendardi i nunzianti per mano dalle sale del castello scendono l’ampio scalone nobiliare, percorrono la piazza principale del paese passano, sotto il voltone ed annunciano l’arrivo del duca e la nobildonna sua futura sposa.**

**Ali di folla festante coronano il passaggio degli sposi che con incedere elegante e salutano giungono al palco del trono.**



**Da sin. il celebrante, il duca Elaudio dei Luppi padre del duca, il duca Enea Pio di Savoia, la sposa Laura Obizzi e la madre del duca la duchessa Adoretta dei Gaudi.**



**Tante sono le coppie di nobili che percorrendo il piazzale si presentano al palco d'onore omaggiano il duca e la nobildonna con lieve inchino e prendono posizione vicino agli sposi in stretta relazione al proprio rango.**

**Rappresentanza nobiliare proveniente da Modena, Mirandola e Padova. Nobildonna della corte di Sassuolo, il barone e baronessa di Spilamberto ed il marchese Uggiero di Vallalta e la consorte marchesa Francesca dei Toni.**



**Il marchese Lauto di Francavilla e la marchesa Carolina de' Roccaspina in rappresentanza delle terre al confine del ducato si avviano verso il palco onorando con la loro presenza il duca e la nobildonna e nel contempo riconoscerne l'autorità sul territorio.**



**Un volo di colombe bianche, lancio di petali, corolle di fiori e sottofondo musicale annunciano la cerimonia nuziale che si svolge con il rituale dell'epoca elencando i doveri coniugali, le promesse di amore, rispetto e sancendo l'indissolubilità del vincolo.**

**La tradizione vuole che il celebrante citi le formule religiose rinascimentali, che chieda il libero assenso ad ognuno degli sposi e che nulla ostacoli il matrimonio quindi l'elargisce la benedizione, dichiarandoli marito e moglie.**

**Il duca padre Elaudio benedice l'unione stringendo le loro mani e la duchessa madre Adoretta offre un bacio al figlio ed alla nuora, augurando loro prosperità coniugale.**

**I notabili accompagnati dalle rispettive consorti offrono omaggi preziosi agli sposi.**



**Il conte Adoberto dei Calchi noto cultore del balsamico e la contessa Oletta dei Goldi maestra tenutaria di acetaia offrono una botticella di pregiato balsamico stravecchio.**



**Anche il popolo festeggia lanciando fiori, cantando e declamando le lodi e gli onori del duca, augurano lunga vita alle Eccellenze.**



**Sbandieratori, giocolieri, danzatori, mangia fuoco, giullari ed altre comparse allietano per tutto il pomeriggio fino a sera inoltrata. Tutt'intorno notevole presenza di pubblico accorso da ogni dove per rivivere ed entrare simbolicamente in un evento storico che per il piccolo centro rurale dell'epoca fu grandioso e che oggi è stato molto apprezzato con continui applausi ad ogni atto e scroscio di battimani in finale.**

**Domenica 21 ottobre 2007 XII° edizione de “Il profumo del mosto cotto”** gli



**organizzatori cominciano ad affluire sulla piazza antistante il Municipio, vengono posizionati i tavoli, stese le tovaglie, approntati i paioli, appoggiate le taniche di mosto, i sacchi di farina per polenta e gnocco fritto, predisposti i contenitori di sughi, del savor , installato il tino per il puntaloun e poi mestoli, padelle legna da ardere e quant'altro necessario per la festa.**

**La manifestazione ufficiale ha inizio con la consegna ad ogni collaboratore di un bel grembiule, color vinaccia recante sul petto il ricamo dorato di un tragno e la scritta aceto balsamico tradizionale di Modena, regalatoci dalla Consorceria di Spilamberto.**

**Per l'acetaia comunale vengono posti a cottura, in due paioli di rame, 160 litri di mosto di trebbiano di Spagna la cui gradazione zuccherina iniziale si ferma a 18,0 babo, qualità non eccelsa e che viene confermata dall'assaggio, risultando di sapore un po' sfuggente.**

**Il tempo di avviare i fuochi e la giornata prende vita con il sopraggiungere in prima battuta dei Solieresi e successivamente dei visitatori forestieri.**

**In un paiolo vengono posti 40 litri di mosto la cui destinazione è divenire dopo lunga cottura saba nel frattempo vi sono immesse 8 kg di noci affinché ne assorbano il dolce sapore. Prezzo d'acquisto del mosto euro 0,85 al kg per un totale di euro 170.00**



**La distribuzione delle noci ha suscitato molta curiosità per la novità assoluta e nel volgere di poco tempo si è formato una fila di persone pronte a riceverne una dimostrando stupore e ripromettendosi di ripetere l'esperienza a casa propria. Perché le noci risultino gradevoli e di sapore differente dal normale occorre che il mosto sia preventivamente schiumato ed abbastanza concentrato per almeno quattro ore quindi**

**necessitano ulteriori quattro ore per affinché gli zuccheri siano ben assorbiti dal gheriglio. Si è constatato che non viene trasferito alcun sapore dalle noci al liquido e nemmeno alcuna sostanza oleosa, ma solamente il contrario, il gheriglio assume un duplice sapore, di noce e mosto.**

**La mite temperatura della giornata, la numerosa e divertita generale partecipazione ci hanno portati a proseguire la festa fino oltre il previsto e pur mantenendo un fuoco minimo, il mosto per l'acetaia comunale ha raggiunto i 29 gradi babo; ben al di sopra di quanto si era auspicato in mattinata.**

**Nonostante ciò, agli assaggi finali, il mosto risulta dolce e privo qualsiasi sapore deviante.**

**Per l'acetaia comunale sono rimasti litri 85 concentrati a 29 babo ed immessi in tre damigiane riposte in idoneo locale in attesa di essere utilizzati per i rabbocchi a primavera.**

**Ai primi di novembre, aperte le damigiane e prelevata la parte limpida viene iniziato il primo innesto in aceto maturato negli anni precedenti, rispettando la proporzione di litri 1 di nuovo in litri 10 di maturo e la dilazione temporale decadale tra un innesto e l'altro.**

## ANNO 2008

Venerdì 29/02/2008 di prima mattina, giorno di luna calante, freddo moderato, modesta presenza di sole, temperatura prossima a +4 gradi ed assenza di umidità, si assaggia il mosto cotto l'anno precedente onde avviare la procedura di rabbocco delle tre batterie.

Poiché si vuole verificare il procedere della batteria siglata G.R.L.L., viene prelevato aceto per cc 200 da consegnare al palio che si svolge a Spilamberto Modena.

Per l'imminente fiera di giugno necessitano litri 5 di prodotto suddiviso tra le tre prime botti delle batterie più vecchie ed ulteriori litri 10 ripartiti tra le seconde botti delle tre batterie.

Totale litri 15.

I rabbocchi seguono il consueto e tradizionale modo di prelevare dalla seconda botte quanto necessario per rinalzare la prima, maggiore quantità viene prelevata dalla terza per il rinalzo della seconda e così a ritroso fino a giungere alla botte di maggiori dimensioni che a sua volta viene alimentata con il prodotto giacente nella badessa; quest'ultima raggiungerà il giusto livello utilizzando il mosto cotto l'anno precedente già acetificato a 5 gradi.

A seguito dei consistenti prelievi necessitano litri 40 quale prima immissione, riservando il successivo intervento durante la prossima luna calante di marzo.

Trascorsi 28 giorni viene raggiunto il livello voluto immettendo ulteriori litri 30.

La rimanenza circa litri 40 servirà per qualsiasi occorrenza, nel frattempo viene lasciata nelle damigiane.

In data 19/05/2008 il risultato della valutazione è abbastanza confortante: Punti 242 , Acidità/p 5,53 , Brix 63,30 Densità 1,31 Acidità/v 7,27 , R 8,71 .

Le annotazioni a margine citano: Caratteri balsamici appena percepibili.

La batteria ha nove anni.

Per la "155° Fiera di Soliera" 2008 dal sabato 20 al 24 Giugno, giorno di San



Giovanni Battista nostro patrono , il programma, oltre alla predisposizione del ristorante tradizionale "L'Osteria balsamica", della "Locanda del tortellone" e dello "Stand balsamico", cui sono stati conferiti 75 campioni offerti dagli aceto-amatori solieresesi, prevede l'allestimento, nel pieno centro della Piazza f.lli Sassi, di un enorme grappolo d'uva formato da tanti palloncini di varie dimensioni ornato da pampini tralci e grandi foglie.

Per ogni serata viene costruito un grappolo nuovo la cui colorazione rispetta pienamente il colore del lambrusco per la prima serata, del moscato per la seconda, del rosato per la terza e del trebbiano per l'ultima.

La gente ha plaudito alla novità, mostrando gradimento per l'idea e notando piena e gradevole rispondenza dei colori con la realtà delle varie uve.

La festa è stata estesa a tutto il circondario del centro storico onde accogliere la maggiore presenza possibile di bancarelle commerciali, artigianali, rappresentative

di lavori storici e quant'altro, consentendo alla gente di passeggiare su un'ampia area ed apprezzare sia la varietà delle attrattive, che la fantasia e la capacità degli espositori di carpire l'attenzione, riconoscendo a questa Fiera i giusti meriti organizzativi.

Dei 7,5 litri conferiti dagli aceto-amatori, a fine festa, ne sono rimasti circa 4 litri che sono stati suddivisi in parti uguali tra le due botti piccole delle batterie più vecchie (G.A. e R.G.L.L.).

L'anno venturo anche la botte più piccola della terza batteria, contraddistinta dalla sigla L.A. riceverà parte dell'aceto maturo conferito per la prossima Fiera di Soliera 2009, onde accelerare il processo di maturazione per giungere in breve tempo all'utilizzo del suo contenuto.

Dopo una estate calda 2008, caratterizzata da scarse precipitazioni e assenza di ventilazione, clima tipico per la nostra zona, finalmente giunge un mite ottobre e domenica 19 è giorno de "Il profumo del mosto cotto" XIII° edizione.



Vengono acquistati 200 litri di mosto di uve nere per i sughi, litri 100 per il savor e litri 200 litri di mosto di trebbiano suddivisi per l'acetaia comunale litri 160 in due paioli, mentre litri 40 sono destinati quale piccolo assaggio al pubblico al raggiungimento di elevata concentrazione prossima a quella della saba.

La mattina alle ore 7,30 vengono accesi tutti e tre i paioli il cui prodotto ha differenti destinazioni: la maggior parte è destinato all'acetaia del comune, l'altra dopo elevata concentrazione riceverà gli 8 kg di noci che saranno cotte nel dolce prodotto.

La successiva loro distribuzione fino ad esaurimento di ogni cosa, riscuote considerevole apprezzamento, la gente non aveva mai degustato tale novità, il connubio noce e saba.

Quasi alla fine della cottura Alfonsino Lancellotti e Pierpaolo

Bianchini eseguono del mosto cotto prima un esame visivo, poi olfattivo e quindi gustativo.

La cottura a legna con fuoco moderato e continuo, consente una reale rievocazione dell'antico modo di concentrare il mosto per questa specifica destinazione: divenire A.B.T.M.

Sulla piazza antistante le antiche mura del castello vengono allestiti numerosi paioli, tavoli, il tino per il puntaloun, lasciando ampio spazio al centro onde consentire agli astanti di avvicinarsi ad ogni iniziativa per meglio osservare lo svolgersi delle attività, mentre presso il punto di cottura del mosto per l'acetaia comunale viene costruito un enorme grappolo di uva formato da tanti palloncini di varie dimensioni, ornato da tralci, pampini e foglie decorate con le tonalità dell'autunno.

**Il risultato molto suggestivo ed apprezzato sia dai numerosi presenti che ricordano quelli allestiti in occasione della precedente Fiera che da chi lo nota per la prima volta: si tratta di nuovi visitatori.**

**Anche gli altri punti di distribuzione delle varie ghiottonerie, quali polenta al sugo, i maltagliati con fagioli, i sughi, il savor, il puntaloun, lo gnocco fritto, sono oggetto di grande interesse per la gente che apprezza e partecipa attivamente divenendo parte integrante della festa.**

**Anche quest' anno il protrarsi della rappresentazione ci ha portati oltre il tramonto e anche se i fuochi dei paioli sono stati mantenuti molto bassi, la concentrazione zuccherina del mosto è arrivata quasi a 30 gradi babbò: litri 85 circa sono stati immessi in damigiane a bocca larga e riposti in acetaia, ove trascorreranno l'inverno.**

### **Ma cos'è questo puntaloun ?!!**

**La più semplice, la più dissetante, la più facile da eseguirsi ed innocua bevanda ottenibile dall'uva.**

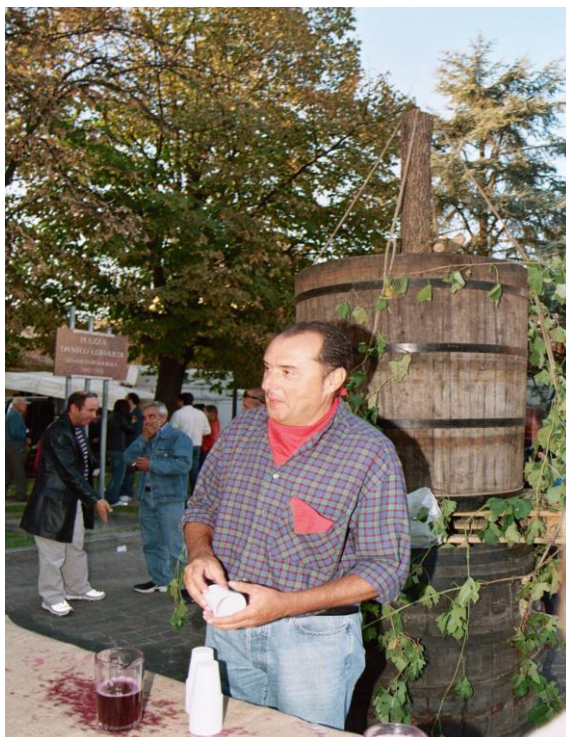
**Occorre un tino stagionato, vi si immettono i graspi, gli acini, le bucce quali residui della pigiatura e tanta acqua, dopo di ché si applica un cappello circolare di legno avente diametro leggermente inferiore a quello del tino che mantenga il tutto sotto il livello dell'acqua e ben pressato da un palo detto puntello, la cui citazione nel dialetto modenese puntaloun (grosso puntello) viene trasferita alla bevanda.**

**Essa è priva di qualsiasi punta di gradazione alcolica, ampiamente ricca di sali minerali, zuccheri e sapori di vinaccia è bevibile anche dai bambini.**

**Di sapore asprigno dal color rosso vivo nei primi mesi, vedeva scemare l'intensità del suo colore a mano a mano che si immetteva acqua nel tino onde ripristinare il livello, per i successivi utilizzi quotidiani.**

**Mentre il vino era venduto, questa bevanda, poiché non commerciabile, sostituiva il quotidiano bere sia a tavola che nei campi e non presentando alcuna contro indicazione essendo priva di alcool, costituiva una sana bevanda che durava quasi fino al giugno, quindi dopo tanti rinalzi d'acqua, il liquido divenuto appena rosa e privo di ogni sapore era gettato ed il tino ripulito per la successiva vendemmia.**

**Puntaloun puntaloun,  
tè al bèvèr piò boun,  
t'én fé mèl a nisoun,  
al é pol bèvèr al putinoun,  
e al é bèv anch al signor padroun.  
Graspi, goss e gramustèin  
finchè al tèin l'an né quèsi pèin  
col puntèl ed al capèl  
as tin tot sata al livèl  
e cun dl'acqua in quantité  
al vin boun fin a l'isté.  
Brosch c'al liga  
chè dal dols an ghen'à brisa  
da setember ros rubèin  
fin a zogn quand le smurtlèin.  
ma a l'ambra satta na piopa,  
a seder in séma a na szoca  
a ségh magna n'intéra ciopa,  
na fètta ed salam od pèrsot  
tot i mèl i vinèn distrot.**



**Mescita del puntaloun Maurizio Artioli**



F.to Gerardo Solomita

#### **ANNO 2009**

**Sabato 14 febbraio 2009, giornata secca, molto fredda a tal punto che la natura appare come impietrita, la terra è gelata ed i fili d'erba sono bianchi della brina di prima mattina, le siepi formano brillanti contorni alle strade di campagna, i rami spogli degli alberi spingono le irte punte al cielo, ma è tempo di rabbocchi. Per la partecipazione al palio di Spilamberto del prossimo 24 giugno, sono prelevati cc 200 dalla botte piccola della terza batteria siglata L.A. e consegnata all'alfiere Gianni Lancellotti.**

**Per la fiera di giugno occorrono 5 litri prelevati dalle botti piccole delle tre batterie e litri 10 dalle seconde delle serie. Totale litri 15.**

**I livelli di ogni botte vengono ripristinati come di consueto prelevando dalla seconda botte quanto necessario per il rabbocco della prima, poi si preleva dalla terza quanto deve essere immesso nella seconda e proseguendo a ritroso fino giungere alla botte grande che viene rabboccata prelevando mosto acetificato dalla badessa.**

**La successiva operazione è il controllo del mosto acetificato onde verificarne le caratteristiche visive, olfattive e gustative, quindi si provvede mediante tubo a caduta libera alla sua immissione in modo lento per non sollevare quanto naturalmente giace sul fondo.**

**La misurazione dell'acidità rileva gradi 6,3 circa.**

**Nei sedimenti sul fondo delle damigiane, nonostante la sostenuta concentrazione del grado zuccherino, non sono presenti formazioni cristalline, ma solamente depositi finissimi costituiti dalle micro sospensioni tipiche dei prodotti vinosi; queste risultano di maggior consistenza se il mosto proviene da uve nere.**

## **Nuovo metodo operativo**

**Nel corso del mese di febbraio la Consorceria di Spilamberto indice una riunione per i soci durante la quale vengono illustrate le nuove scoperte scientifiche riguardanti l'importanza della fermentazione alcolica del mosto cotto e la sua successiva lavorazione per avviare l'acetificazione ricorrendo solamente a mosto cotto già acetificato.**

**Nel mosto cotto a circa 24/26 gradi babo, densità ottimale, gli zuccheri devono effettuare la prima fermentazione quella alcolica fino a circa 8/9 gradi di alcol e solamente dopo si possono iniziare gli innesti, ma esclusivamente in mosto cotto negli anni precedenti e già acetificato, senza aggiunta di aceto di vino.**

**Viene consigliata la proporzione di 10 litri di vecchio e 1 litro di nuovo, da ripetersi ciclicamente ogni 7/8 giorni in relazione all'andamento del processo acetificante del liquido.**

**Gli studi rilevano che 1 grado babo di zuccheri fermentando produce 0,60 di alcol e che gli aceto batteri trasformeranno 1 grado di alcol in 1 grado acetico.**

**Quanto sopra appreso sarà il nuovo metodo operativo che verrà seguito scrupolosamente.**

**In precedenza la prima acetificazione avveniva prelevando aceto da una botte avente alto grado acetico nel quale era immerso il mosto privo di alcol.**

**Quest' ultimo era il metodo consigliato e corrente, usato basandosi su una non attenta lettura degli antichi manoscritti, che nel tempo aveva determinato impostazioni operative che hanno portato a prodotti aventi scarsa acidità.**

**In seguito ricorrendo agli studi dell'università di Bologna e rileggendo attentamente le comunicazioni intercorse tra cultori della metà dell'800 è stata rilevata l'errata iniziale interpretazione circa l'utilizzo del mosto cotto.**

**In tale rilettura è stata compresa la necessità di favorire la prima fermentazione quella alcolica e sopra tutto è stato consigliato di non eccedere nella sua concentrazione e di cessare la cottura una volta raggiunti circa 24/26 gradi babo, circa 27/28 brix.**

**Pertanto ora tutto è cambiato e reso più facile e sicuro poiché esistono dati numerici facilmente seguibili.**

**Strumentazione come il mostimetro o rifrattometro e l'ebullimetro consentono esatte misurazioni.**

**Il verbale di notificazione redatto in data 22/05/2009 relativo al campione della batteria L.A. ottiene il seguente risultato:**

**punti 208; Acidità/p 6,73 Brix 51,90; Densità 1,25; Acidità/v 6,17; R 8,41.**

**Dalle osservazioni si evince: buona partenza, ma caratteristiche balsamiche ancora non ben definite.**

**La batteria ha solo nove anni ed è costruita con doghe molto spesse che non facilitano una repentina maturazione, ma impongono un tempo maggiormente lungo rispetto ad altre costruite con doghe di minor spessore.**

**In pratica l'invecchiamento avviene lentamente, ma non certo a discapito della qualità.**

**Giugno 2009 156° "Fiera di Soliera" nella ricorrenza del nostro patrono San Giovanni Battista il paese si propone come luogo attivo, con un deciso senso di aggregazione, attento alle sue radici culturali e fiero delle sue tradizioni ed allo stesso tempo aperto alle innovazioni e sopra tutto ospitale.**

**Cinque serate di Fiera da sabato 20 a mercoledì 24 sono la dimostrazione della volontà di mantenere viva una consuetudine, che si è rafforzata nel tempo grazie ai buoni risultati conseguiti**

Meteorologia incerta, acquazzoni e vento hanno in un certo qual modo condizionato l'andamento della fiera, anche se non è mancata la presenza di pubblico che nel complesso ha consentito di riempire "L'osteria balsamica" all'interno del castello per le 5 serate, una delle quali nel rispetto delle prenotazioni è stata spostata al 25 giugno a causa della precedente serata piovosa. Anche la "Locanda del tortellone" ha ottenuto il consueto riconoscimento di frequentazioni, dimostrando che lo scopo di divulgare e far conoscere più intensamente sia l'aceto che il suo connubio con piatti tipici locali è stato raggiunto.

A questo punto per gli organizzatori è sempre più impegnativo riuscire a mantenersi ed a confermarsi ai buoni livelli qualitativi raggiunti, conservando saldo il concetto di tradizione ed allo stesso tempo quello di rinnovamento della nostra rappresentazione circoscritta ad un solo tema mentre per tante altre attrattive interviene il Comune.

Lo "Stand balsamico" ha ricevuto 37 campioni che a rotazione sono stati degustati da attento e competente pubblico, buona parte del quale proveniente da paesi e città limitrofe e che ha dimostrato di conoscere il prodotto, apprezzarne le qualità, esprimendo pareri significativamente positivi.

Il desiderio di conoscenza è uno stimolo sempre vivo e muove l'uomo verso l'approfondimento degli argomenti e più se ne conoscono maggiore diviene l'interesse, da qui il porgere domande ed illustrare proprie esperienze, nonché esprimere pareri e consigli: guai se non fosse così!

La partecipazione dell'uomo ad eventi, mostre ed iniziative culturali e/o rappresentative dell'impegno umano, anche se a volte si riferiscono al passato, sono comunque proiettate nel e per il futuro, affinché restino vive. Per tale motivo occorre conservare lo spirito anche un po' goliardico che anima questa iniziativa.

Data la scarsa rimanenza del prodotto conferito per i numerosi assaggi, l'aceto viene immesso solo nelle botti piccole delle batterie più vecchie; purtroppo l'auspicio dell'anno precedente di poter effettuare tre rabbocchi non è stato realizzato e tutto viene rinviato all'anno prossimo.

Quanto letteralmente trascritto si addice anche al nostro prodotto.

### **Riflessione sul costo dei beni.**

"È imprudente pagare troppo, ma peggio ancora è pagare troppo poco. Quando paghi troppo, perdi un po' di soldi, è vero, ma è tutto qui. Quando invece paghi troppo poco, rischi di perdere tutto perché ciò che hai comprato non è in grado di soddisfarti per cui rischi di vanificare il tuo lavoro.

La legge comune degli affari nega la possibilità di pagare poco ed ottenere molto; ciò non può accadere.

Se tratti con l'offerente meno caro, è bene che tu preveda una certa riserva per coprirti dal rischio che corri.

Ma se puoi fare ciò, avrai certamente abbastanza denaro per comperare qualcosa di meglio."

**Jhon Ruskin**

Il procedimento tradizionale nella produzione di A.B.T.M. ha sempre soddisfatto il compratore, appagato l'assaggiatore occasionale ed il degustatore esperto, nonché ripagato il produttore stesso.



**Domenica 18 ottobre 2009 sempre nell'ottica di una piacevole partecipazione alle iniziative spettacolari promosse dall'Amministrazione comunale,**

**“La compagnia balsamica di Soliera” mantiene la tradizione direttamente e strettamente collegata al territorio, mediante la manifestazione de “Il profumo del mosto cotto”, XIV° nostra rassegna di antiche usanze che costituiscono un forte richiamo per tutti e risvegliano dolci**

**ricordi.**

**Maltagliati con fagioli. polenta con ragù, savor, sughi, puntaloun , gnocco fritto e mosto cotto, il tutto direttamente preparato nella piazza antistante il municipio. Ottimo connubio gnocco fritto caldo e savor, ottima merenda.**

**La giornata soleggiata e serena favorisce l'affluenza di pubblico che, nel tiepido sole ottobrina, diviene quasi una formicolante e fervida espressione di serenità, cordialità e colori.**

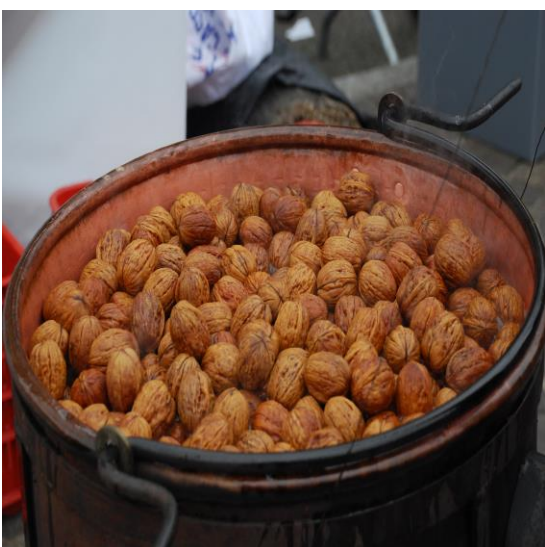


**Ogni prodotto culinario viene ampiamente consumato ed a sera non rimane alcunché di quanto preparato.**

**Per quanto attiene al mosto cotto per l'acetaia comunale, sono stati posti in due paioli di rame 160 litri di mosto di trebbiano, certificato ABTM. avente un grado zuccherino iniziale di soli 18,5 babo: discreto.**

**Punto di cottura del mosto.**

**Alfonsino Lancellotti assaggia il prodotto ed esprime soddisfazione per quanto svolto.**



**Altri 40 litri sono stati immessi nel terzo paiolo per una maggiore concentrazione, destinati alla cottura delle noci e loro distribuzione poi anche il mosto divenuto quasi saba è fatto assaggiare ai presenti.**

**Nulla è rimasto, anzi di tutto ne occorrerebbe maggiore quantità.**

**A sera per il protrarsi della necessità di spettacolo e comunque per soddisfare le aspettative della gente non è stato possibile cessare la concentrazione del mosto destinato all'acetaia e pur mantenendo basso il fuoco, il grado zuccherino è risultato pari a 28 babo, per una quantità di circa 80 litri.**

**Il prossimo anno cercheremo di operare diversamente rallentando il fuoco per raggiungere una minore concentrazione e facilitare la fermentazione alcolica. Il liquido è stato posto in 3 damigiane da 34 litri ciascuna, e sistemato in un secco locale discretamente freddo, in attesa delle successive lavorazioni seguendo dettagliatamente quanto spiegato dalla Consorceria di Spilamberto.**

**Tutto il centro storico è colorato da tante e variegata iniziative di intrattenimento sviluppate da comparse in costume, antichi mestieri, curiosità gastronomiche ed artigianato di ogni tipo: pittorico, ceramico, ornamentale per abbigliamento, giochi per bambini e punti commerciali.**

**Trascorsi alcuni giorni l'apertura delle damigiane riempie il locale di dolce profumo, l'assaggio rende morbido il palato e rassicura sul positivo svolgimento della precedente attività di cottura, quindi si lasciano aperte le damigiane per avviare la prima fermentazione alcolica.**

**A metà dicembre l'aceto amatore Lancellotti Alfonsino mediante ebulliometro rileva 8 gradi di alcol.**

**Il giorno dopo viene iniziato l'innesto di parte del mosto giovane in quello maturo, rispettando le proporzioni sin qui seguite.**

**Se pur di lunga durata tutta l'attività, vale la pena di essere precisi per evitare qualsiasi anomalia che comporterebbe ulteriore lavoro con esito incerto.**

## ANNO 2010

Sabato 3 febbraio 2010 la giornata ci risveglia con un intenso freddo, il primo grano è già spuntato dalla sottile coltre di neve scesa alcuni giorni or sono, splende il sole ed il bel tempo è favorevole per il rabbocco annuale.

Due campioni ciascuno di cc 200 saranno portati al palio di Spilamberto quello della batteria L.A. e G.R.L.L.

Vengono prelevati litri 5 suddivisi tra le botti piccole delle due batterie G.A. e R.L.L.L. e in analogo modo litri 10 dalle seconde botti. Totale 15 litri.

Dalle damigiane contenenti il mosto acetificato, il profumo sale lieve quasi impercettibile per il freddo, ma è privo di qualsiasi alterazione, di colore ambrato, limpido, brillante, anche il sapore risulta aggraziatamente dolce, fruttato di mosto, pieno delle caratteristiche tipiche delle uve nostrane.

Si provvede al suo prelievo mediante lenta aspirazione lasciando sul fondo dei contenitori i naturali sedimenti, per travasarlo provvisoriamente in altri.

Il rabbocco eseguito lentamente dalla seconda botte alla prima, dalla terza alla seconda e via di seguito, procede con regolarità fino al prelievo dalla badessa di quanto necessario per reintegrare il livello di 4/5° nell'ultima botte di dimensioni maggiore di ciascuna delle tre batterie.

Pur ripetendo la descrizione di tale attività fino a sembrar pedanti, risulta, però, prudente applicare sempre quell'attenzione e quella cura e fin qui ci sono state di buona guida.

Terminata questa prima fase anche la badessa viene rabboccata per 3/5° con litri 40 di mosto acetificato, rimandando il successivo intervento a marzo durante la luna calante.

Venerdì 2 marzo viene eseguito il completamento del rabbocco ricorrendo a litri 35 circa.

In data 10/05/2010 il risultato per la batteria L.A. rimane in linea con quanto ottenuto due anni prima, è segno di modesto

miglioramento: Punti 202,0, Acidità/p 6,9, Brix 50,41, Densità 1,24, Acidità/v 8,53, R 5,91; commento finale, "Aceto in fase di formazione".

Altrettanto si verifica per la batteria siglata G.R.L.L. che consegue sostanzialmente la medesima valutazione del 2008: Punti 248,0, Acidità/p 5,88, Brix 63,43, Densità 1,31, Acidità/v 7,73, R 8,20.

Commento finale: Ottima acidità, profumi e sapori non ancora completamente definiti, prodotto ben impostato, ha solo bisogno di tempo.

Il mancato incremento delle valutazioni, rispetto all'anno scorso, è determinato dai consistenti prelievi che ogni anno si effettuano per le esigenze connesse alla Fiera di Soliera.

Le immissioni di quanto rimasto dopo gli assaggi effettuati durante ogni fiera, se pur di buon livello qualitativo non riescono mai a compensare il tanto prelevato in precedenza.

La 157° "Fiera di Soliera" dal 24 al 27 giugno 2010 si apre all'insegna dei migliori auspici grazie alle ottime previsioni meteorologiche, sulla base delle prenotazioni presso "L'osteria balsamica" ed ai numerosi conferimenti del miglior prodotto dei nostri aceto amatori: ben 81 campioni.

Durante le quattro serate l'affluenza è costante ed il pubblico è ben disposto a lasciarsi permeare dalla serena aria festaiola che caratterizza questa iniziativa, onora a pieno "L'osteria balsamica" il ristorante all'interno del cortile del castello Campori; alla "Locanda del tortellone" si notano gruppi che si presentano due volte

per degustarlo ed infine si recano allo “Stand del balsamico” per l’assaggio di aceto prodotto tradizionalmente.

La festa, nonostante i campionati mondiali di calcio, ottiene, anzi mantiene alta la presenza di gente proprio per la validità organizzativa, le continue innovazioni presentate e la qualità gustativa fin qui espressa.

L’aceto rimasto, circa 4,8 litri, viene suddiviso tra le due botti piccole delle batterie siglate: G.R.L.L. e G.A., poiché la quantità rimasta, differentemente distribuita, sarebbe risultata insufficiente per tre botti.

L’immissione anche nella piccola della terza batteria non avrebbe conseguito alcun esito positivo per tutte e tre le botti.

Occorre attendere ancora qualche anno prima di poter usufruire del miglior prodotto prelevato dalla batteria siglata L.A. e così suddividere quanto necessario alla Fiera di Soliera tra le tre batterie.

Solo in tal modo si potranno eseguire prelievi equamente suddivisi ed in minor quantità da ciascuna delle tre batterie, ciò consentirebbe discreti miglioramenti qualitativi dell’intera acetaia.

Emerge un quadro di complessiva stabilità e solidità del gruppo organizzativo ed operativo che, pur in uno scenario ancora caratterizzato da onnipresenti impegni personali e/o famigliari, spinge ad agire in quei compiti organizzativi e di spettacolo in cui è necessario un ulteriore e se possibile miglioramento operativo tendente ad incrementare la presenza degli spettatori.

L’intero gruppo, in tutte le sue componenti è all’opera per confermare e rafforzare i risultati ad oggi raggiunti.

#### A Lei

Viva via la Concetta  
nostra cuoca prediletta  
tanto è buono il suo ragù  
che gustiamo sempre più.  
Viva via la Concetta  
rossa, fulva e un po’  
polpetta

la sua voce non difetta  
e nemmeno lei mai balbetta.  
Quando c’è la nostra festa  
lei è sempre la più lesta  
non esiste mai tempesta  
sulla piazza od in cucina  
lei è lì sempre vicina.

Viva viva la Concetta  
che in cucina è reginetta  
ci rimbrotta e ci bacchetta  
se la man non va perfetta.

Stringi stringi i tortelloni  
che solo uguali son tanto buoni  
se c’è un buco o una crepa  
lei ci urla e che mal di testa  
se poi manca una punta  
corri via che arriva l’unta.

Viva viva la Concetta  
nostra cuoca prediletta  
con affetto e simpatia  
salutiamo e così viaaaa..!!!



Da sin, Taddei Giada, Salardi Martina, Francesco Rota apprezzato chef in Australia e Concetta Lavino.

Un'altra estate è trascorsa, le giornate s'accorciano, l'aria non è più arroventata dal sole cocente, l'uva si colora di viola e d'oro, i tralci pendono per il peso e si comincia la vendemmia.

E' giunto il momento della XV° edizione de" Il profumo del mosto cotto": domenica 17 ottobre 2010.

Il sabato precedente la festa giungono notizie preoccupanti in merito alle previsioni meteorologiche che annunciano pioggia imminente, perdurante ed intensa; cosa fare?

In tale frangente tutto viene annullato.

Che smacco!

I sughi ed il savor precedentemente preparati, vengono offerti sabato sera in occasione della festa organizzata dalla parrocchia di Soliera pro Caritas ed il rimanente sarà venduto nei giorni successivi.

Puntualmente come previsto dai meteorologi, persino nell'ora, comincia a piovere sempre più intensamente e per tutta la notte.

La domenica mattina, cielo grigio scuro, nuvole dense, compatte ed acqua a catinelle, non è assolutamente possibile alcuna iniziativa.

Alle otto in piazza non si vede alcuna persona, tutti sono chiusi in casa a scrutare il cielo dalle finestre.

Cosa fare del mosto crudo destinato all'acetaia comunale?

Si prende la decisione di recarsi in un casolare di campagna al coperto presso i sigg. Rino Gennari Rino e Luisa Lotti e colà inizia la cottura ben oltre le nove del mattino.

Vengono cotti 180 litri di trebbiano di Spagna, provenienti dalla Cantina di Formigine, che non eccelle per gradazione pari a 17,5 babo e sapore che anzi si può definire evanescente.

Normalmente tale attività viene iniziata molto presto per raggiungere la densità voluta possibilmente prima del tramonto e riporre il mosto cotto a dimora

La cottura procede in modo corretto e regolare, ma il tempo è tiranno e per raggiungere la concentrazione desiderata, 26 gradi Babo , si cuoce fino alle ore 20.

Quindi i litri 95 circa vengono immessi in tre damigiane ciascuna di litri 34, a bocca larga lasciate aperte al fine di favorire la fermentazione alcolica.

A tempo debito verranno effettuati gli innesti nel mosto acetificato, ora in giacenza, seguendo il solito metodo.

Si spera che l'inverno sia foriero di esiti favorevoli.

Questa volta la festa è stata compromessa dalla meteorologia.

A metà novembre il mosto è in lieve fermentazione ed una piccola mescolata del liquido evidenzia la risalita delle bollicine, l'assaggio poi conferma la presenza di alcol.

Si rimanda ogni intervento alla fine del corrente mese se non all'inizio di dicembre.

La seconda settimana di dicembre è favorevole per l'avvio degli innesti del prodotto giovane in quello maturo seguendo con pazienza quanto consigliato.



## ANNO 2011

**Martedì 12 gennaio 2011, è giornata tipicamente invernale caratterizzata da una modesta nevicata che ha lievemente imbiancato ogni cosa. La temperatura rimane abbastanza rigida, l'atmosfera è soggetta a frequenti cambiamenti meteorologici tipici del periodo invernale: nuvole in continuo movimento sospinte da leggera brezza e minacciose di prossime precipitazioni.**

**L'esame delle tre damigiane ci conferma il buon stato di conservazione del mosto, dolce ed acetico, pur rimanendo un po' sfuggente e poco persistente data la rigida temperatura, però ai visivi è limpido.**

**Lentamente e gradualmente si ultimava l'immissione del liquido giovane nelle damigiane contenenti mosto acetificato.**

**Si attende il prossimo mese per il rabbocco delle botti.**

**Mercoledì 3 febbraio 2011 si effettua il prelievo del mosto utilizzando la tradizionale gomma a lenta aspirazione, ponendo attenzione a che i naturali sedimenti restino nel fondo dei contenitori, quindi viene filtrato con lo scopo di raggiungere un maggior grado di limpidezza.**

**Venerdì 5 marzo 2011, dalle botti piccole delle due batterie denominate G.A. e G.R.L.L., vengono prelevati da ciascuna litri 2,5 e travasati in una piccola damigiana ed altri litri 10 suddivisi tra le seconde botti di queste due batterie e dalla prima della batteria siglata L.A. In totale litri 15 per la fiera di giugno.**

**La suddivisione rispecchia il differente grado di qualità e quindi la destinazione del prodotto: da semplice prodotto destinato a condire gli alimenti a raffinato assaggio per l'invecchiato.**

**Questi prelievi vengono effettuati anzi tempo al fine di evitarli durante l'estate quando gli aceto batteri sono in piena attività; è bene non interferire con la flora batterica.**

**Dopo di ché ha inizio il consueto travaso dalla seconda botte alla prima, dalla terza alla seconda e via di seguito, per tutte e tre le batterie ed infine anche nella badessa è stata immessa una quantità pari a litri 35 di prodotto ottenuto dalle**

damigiane ed in precedenza filtrato senza raggiungere il livello ottimale che sarà adeguato a fine marzo.

Venerdì 30 marzo è stato completato l'ultimo intervento servendoci di litri. 37 di aceto prelevato dalle damigiane.

Per tutte le batterie si effettua il rabbocco fino a circa 4/5° della loro capacità lasciando ampia bolla d'aria.

Si è constatato che il calo del livello di tutte le botti è stato leggermente superiore rispetto agli anni precedenti, per la temperatura media elevata registrata in estate e per i consistenti prelievi necessari alla fiera di giugno, per cui ora si è utilizzata una maggiore quantità di prodotto rispetto al consueto fabbisogno.

Nell'ottobre scorso in occasione della "Festa del profumo cotto" sono stati versati nelle damigiane circa litri 95 di mosto cotto, ma dopo i filtraggi operati nel corso dell'inverno, ne sono rimasti circa 92 dei quali litri 72 utilizzati per il rinalzo attuale ed i restanti sono stati lasciati in una damigiana.

Questo aceto sarà utilizzato in occasione del rabbocco di febbraio 2012.

Giugno 2011. Vivere in una comunità socialmente ben integrata con sentimenti, passioni, desideri ed aspirazioni comuni porta le persone ad una piena aggregazione di intenti.

Quindi all'inizio dell'estate si cominciano i preparativi per la "158° Fiera di Soliera" proseguendo quella tradizione che ormai è consolidata nel paese ed ampiamente attesa da concittadini e forestieri.

La domanda ricorrente è "Anche quest'anno organizzate il ristorante?"

La risposta viene con i fatti, dal 23 al 26 si apre lo

"Stand balsamico", "L'osteria balsamica" e "La locanda del tortellone" che



rappresentano mete di una notevole affluenza di pubblico sia per le degustazioni, sia per piacevoli conversazioni che per scambi di opinioni su differenti metodi operativi inerenti l'aceto, oltre a dialogare su varie problematiche e risoluzioni a fronte di inconvenienti.

La frequenza agli assaggi dei migliori aceti di Soliera sono in numero ben superiore agli anni precedenti a dimostrazione che la

strada fin qui percorsa per far conoscere il vero ed unico prodotto di qualità rimane sempre la degustazione in presenza di persone che siano in grado di descrivere gli aspetti gustativi che sorgono nei palati dei neofiti o degli inesperti e valorizzare le caratteristiche organolettiche dei prodotti per consentire l'indispensabile connubio tra conoscenza e sapienza.

Tanto è il successo, tanti gli assaggi, che il poco aceto rimasto è insufficiente per un qualsiasi significativo rabbocco delle botti piccole, pertanto viene immesso in una piccola damigiana e sarà utilizzato all'occorrenza, onde evitare prelievi fuori stagione.



**Goldoni Loretta posta all'ingresso dell'Osteria balsamica.**

### **Ode al potere**

**Loretta vien dalla campagna  
in sul levar del sole  
col suo cellular vestita in pompa magna  
e reca seco un mazzolin di fogli  
onde, sì come suole,  
la schiera dei migliori  
a comandar ella s'appresta  
dimani e tutti i dì di festa.**

**Ride con le vicine per  
su la scala spinto il vecchierello  
finché tremando non perde il lume ed il martello  
e novellando vien, col suo buon tempo,  
di quanti al dì di festa ella ordinava  
e da anni già ancor sana e snella  
solea comandar da mane a sera intra quei  
ch'ebbe compagni dell'età più bella.**

**Or ella dà la squilla, è segno di rigar  
"Avanti con la festa, servir il mangiar"  
ed a quel suon comincia il cuor a farfugliar.**

**I fanciulli spadellando  
in su la piazza in frotta  
correan qua e là servendo.  
facendo lieto romor,  
"Sbrigarsi a servir e con amor"!!!**

**Ed ella intanto ride della lauta mensa  
e zufolando pensa ai nuovi ordinator  
perché di pace e riposo non si pensi ancor.**

**Poi quando intorno è spenta ogni altra face  
e tutto l'altro tace,  
odi della sua biro il picchietar  
odi la sirena del suo cellular  
“oh poveri noi che altro c'è da far”???**

**Ed il povero aceto amator che non cessa di sbadigliar,  
nella chiusa bottega non vede nulla cui s'appigliar  
e quindi s'affretta a s'adopra  
di finir l'opra anzi il chiaror dell'aurora.**

**Lui si chiede**

**Di questi quattro qual è il più gradito giorno, ??  
il quinto, pien di luce e di letizia  
già finito ogni comando, superata la mestizia,  
con voglia conterà l'ore mancanti al travaglio usato  
cui ciascun ritornerà con il pensier assai beato.**

**Aceto amator scherzoso  
codesta festa non sarà mai finita,  
non v'è un sol giorno d'allegrezza pieno  
giorno chiaro, sereno, ma di preludio  
a quel che sarà la prossima, un diluvio.**

**Morale**

**Godi, amico mio questo stato non feriale  
la prossima festa non sarà lieve  
e quanto men solo serale.**

**Altro dirti non vo', ma che la tua festa  
pur anco tardi a venir non ti sia grave.  
Viva il tortellone.**



**Distribuzione della polenta energicamente svolta da Patrizia Marani e Dina Ghiotto**

**Ritrovarsi nel profumo del mosto cotto non è un sogno di fine estate, non è un desiderio irrealizzabile, ma diviene una certezza che si concretizza nel perdurare di un autunno delizioso in un ottobre di così dolce temperatura come non si ricorda da tempo.**

**Per cui il giorno 16 ottobre 2011, per la XVI ° edizione de “Il profumo del mosto cotto”, vengono allestiti tutti i punti cottura per gli assaggi gastronomici tradizionali che saranno distribuiti per tutta la giornata.**

**Non mancano i maltagliati con fagioli, la polenta con il ragù, sughi ed altre curiosità collegate all’uva e sue lavorazioni.**

**In particolare sono approntati due paioli in rame per la cottura del mosto di uva di trebbiano modenese per la quantità di litri 200 e riscaldati a legna.**

**Nel corso della giornata sono state necessarie almeno tre prelievi di schiuma determinate da lievi aumenti della temperatura in concomitanza della riattivazione del fuoco.**

**Quando il mosto raggiunge la temperatura di circa 85/88 gradi centigradi, è possibile mescolarlo in modo lieve e continuo affinché si accresca l’evaporazione dell’acqua e venga mantenuta uniforme la temperatura del liquido.**

**Nel corso della giornata sono stati effettuati controlli periodici del grado zuccherino onde evitarne un’eccessiva concentrazione e nello stesso tempo mantenere l’attenzione della gente sull’attività svolta fino al tramonto.**

**La misurazione del grado di densità mediante mostimetro costituisce sempre un momento d’interesse collettivo ed il pubblico, molto incuriosito, viene invitato a leggere il dato numerico cui segue sempre cordiale conversazione.**

**Al calar del sole la misurazione del grado risulta di 26 babo, quindi il liquido è versato in damigiane da 34 litri e collocato in idoneo ambiente per la fermentazione spontanea, favorita dalla gradevole temperatura autunnale.**

**Ne sono rimasti circa 98 litri a 26 gradi babo.**

**Quest’anno, lo svolgimento de “Il profumo del mosto cotto” ha rispettato la tradizione, con somma soddisfazione del pubblico e degli organizzatori.**

**Nei giorni a seguire le soleggiate giornate ottobrini e la mite temperatura hanno favorito la fermentazione alcolica del mosto cotto, presentando buona risalita di bollicine e la presenza di ulteriori sospensioni che formano un lieve velo di superficie.**

**Ai primi di novembre il grado alcolico è di 3,50 e la fermentazione si è praticamente fermata a seguito delle rigide temperature notturni, nonostante la presenza del sole.**

**Per tale misurazione del grado alcolico ci si è fatto ricorso ad esperto vinificatore che è anche aceto amatore e conoscitore delle attenzioni che occorre prestare nella fase iniziale relativa alla fermentazione alcolica, Alfonsino Lancellotti.**

**Al momento conviene attendere che l’inverno favorisca la decantazione delle onnipresenti sospensioni per almeno tutto il corrente mese.**

**A metà dicembre il Sindaco Giuseppe Schena convoca “La Compagnia balsamica di Soliera allo scopo di illustrare il completamento dei lavori nella torre di sud-est del castello che diverrà l’acetaia del comune, tanto desiderata ed attesa da tutti i compaesani.**

**L’intero progetto rispecchia nei minimi particolari le esigenze strutturali, ambientali ed igieniche necessarie ad accogliere le botti, nonché agevolare per quanto possibile l’accoglienza del pubblico.**

**Per tanti anni si è atteso questo momento ed ora ci sentiamo orgogliosi di quanto fatto durante gli ultimi 18 anni di partecipazioni alle iniziative comunali, siamo**

**pronti ad assolvere ai rispettivi compiti operativi e consci che potremo dire “questa è la nostra acetaia”.**

**La soddisfazione è palese, viene espressa a voce dagli astanti che si scambiano anche sguardi d’intesa. Finalmente siamo riusciti nel nostro intento, già immaginiamo il lavoro da svolgere e quanto piacevole sarà il risultato.**

**A metà dicembre dopo aver verificato il grado babo pari a 16, viene avviato il travaso del nuovo mosto nelle damigiane contenenti l’aceto degli anni precedenti, rispettando la solita procedura. Il grado alcolico è pari a 8.**

**La trasparenza delle damigiane consente di controllare meglio l’attività fermentativa in corso, inoltre esse sono facilmente pulibili a vantaggio dell’igiene.**

**Quando il livello delle damigiane è quasi colmo sono attesi 15 gg per poi suddividere il liquido in altre damigiane e continuare i travasi fino ad esaurimento del mosto rimasto.**

### **Come utilizzare l’aceto balsamico tradizionale**

**Cosa fare di un prodotto la cui qualità è decantata, descritta e sancita da documenti redatti da esperti, curato da amatori di comprovata capacità ed esperienza, ottenuto solamente dopo molti anni di invecchiamento?**

**Proviamo a condire le verdure: olio, sale ed aceto, od anche con l’aggiunto di pepe e comunque si utilizzino questi ingredienti prima l’uno poi l’altro la qualità dell’aceto emerge ed esalta anche il più semplice degli alimenti cui dona vigore.**

**Ne deriva un insieme di agro-dolce ben amalgamato, profumato che invita alla fine a far “scarpetta”, se poi si condiscono pomodori maturi, l’apprezzamento del piatto è garantito.**

**Come scrive il Prof. Massimo Montanari docente di storia medievale e dell’alimentazione all’Università di Bologna:**

**“Una curiosa tradizione insegna che per condire bene l’insalata ci vogliono non meno di quattro persone: un saggio, un avaro, un prodigo ed un matto.**

**Il primo, dotato di sale in zucca, doserà al meglio l’olio, il secondo con mano prudente terrà sotto controllo la quantità di aceto da versare, il terzo spargerà sale per quanto basta ed infine il quarto mescolerà con energie in lungo e largo, amalgamando il tutto con gioiosa maestria espandendo all’aria il gradevole profumo del prodotto tradizionale.”**

## ANNO 2012

A fine gennaio viene travasato il prodotto in altre damigiane onde eliminare le sostanze depositate sul fondo ed evitare che le stesse producano anomali aromi, è lo stesso metodo che si segue per il vino.

All'esame olfattivo esso manifesta un discreto profumo, all'assaggio si percepisce un più che sufficiente grado zuccherino e un ottimo sapore di mosto-vinoso misto fermentazione acetica e sopra tutto l'assenza di sapori amarognoli o quant' altro di negativo, ottima è la limpidezza ed il colore è ambrato brillante.

A febbraio neve e gelo intenso impediscono qualsiasi intervento sulle botti, si attende marzo nella speranza che la temperatura sia più mite.

Nel frattempo vengono prelevati da tutte le botti, compresa la badessa, quantità sufficienti per la verifica del grado acetico.

Due misurazione effettuate in parallelo e contemporaneamente da me da Rino Gennari.

1 febbraio 2012.

Badessa acidità Grado 6

Batteria G.A. botte n.	7	6	5	4	3	2	1
acidità Grado	5	5,4	5,8	6	6	6	6,2

Batteria G.R.-L.L. botte n.	6	5	4	3	2	1
acidità Grado	5	5,6	5,8	6	6	6,5

Batteria L.A. botte n.	6	5	4	3	2	1
acidità Grado	5,4	5,6	5,8	6	6	6,2



Piazzale Danilo Lusvardi per anni sindaco di Soliera.

Martedì 13 marzo 2012

Il clima divenuto mite e secco, favorisce anzitempo la fioritura delle piante e consente l'intervento annuale di rabbocco delle batterie in migliori condizioni ambientali.

Nella stanza il profumo del novello è gradevolmente presente e gli esami olfattivi, visivi e gustativi, confermano quanto già rilevato a gennaio u s.

La prima operazione consiste nel riempire una piccola damigiana da litri 5 con aceto proveniente in parti uguali dalle prime botti delle batterie G.A. e G.R.L.L., poi

**in altri due analoghi contenitori vengono immessi litri 10 suddivisi equamente, tra le seconde botti delle precedenti batterie e la prima botte della batteria L.A., il tutto destinato alla nostra prossima "Fiera del paese" che si svolgerà il prossimo giugno. Prelevati complessivamente litri 15.**

**I sostanziosi i prelievi a fronte delle necessità di giugno, purtroppo sono a pregiudizio di una migliore qualità del prodotto in tutte le sue sfumature.**

**Come due anni or sono per la partecipazione al palio di Spilamberto vengono prelevati dalle botti più piccole delle 3 batterie circa 200 cl., immessi nelle bottiglie e consegnate alla Consorteria.**

**Svolte queste operazioni si provvede al consueto ricalzo delle botti partendo dalla seconda alla prima dalla terza alla seconda e così fino alla più grande di ogni batteria e dalla badessa vengono prelevati complessivamente circa 75 litri suddivisi tra le tre botti grandi per raggiungere il livello ottimale.**

**In fine il mosto acetificato di nuova produzione viene versato lentamente nella badessa 40 litri, rimandando il secondo intervento al successivo periodo lunare favorevole.**

**La mescita richiede cautela per evitare il rimescolamento dei residui giacenti sul fondo, che dopo sedici anni, sicuramente sono presenti.**

**Si tratta di impurità o sospensioni non gradevoli all'esame visivo e gustativo, per cui è bene che giacciono sul fondo.**

**Solo in caso si dovesse svuotare la botte, è doveroso provvedere alla sua pulizia interna.**

**Il loro riutilizzo, se meritevole, può avvenire mediante miscelazione con aceto maturo ad alta gradazione acetica prelevato da una botte intermedia alla batteria, in caso risultassero sgradevoli vanno eliminati.**

**Una breve visita a metà aprile per il controllo di tutti i livelli, dei profumi e dei sapori conferma il regolare prosieguo dell'intera acetaia.**

**Giovedì 12 aprile si completa il rabbocco nella badessa immettendovi altri litri 45 circa.**

**All'approssimarsi di maggio durante una riunione di tutti i collaboratori si parla dell'organizzazione e dei preparativi necessari per la prossima "Fiera di Soliera", dal 22 al 24 giugno p.v. e si definiscono i compiti relativi al trasferimento delle tre batterie e della badessa.**

**Alcune persone provvederanno allo svuotamento e pulizia delle botti, alla battitura dei cerchi ed a tutto quanto è indispensabile al fine della loro migliore presentazione al pubblico, mentre un numero più consistente di collaboratori sarà necessario per il definitivo collocamento nella torretta di sud-est del castello Campori.**

**Inoltre vengono suddivise tra gli organizzatori le serate per la preparazione dei tortelloni a stella, viene demandato alla cuoca Concetta l'incarico di provvedere agli acquisti dei vari generi alimentari e stabilendone le quantità necessarie per la buona riuscita della festa ed infine viene stilato l'elenco delle attrezzature occorrenti.**

**Tra i componenti della "Compagnia balsamica" sono suddivisi i compiti non solo per quanto attiene al trasferimento dell'acetaia, ma di tutte le incombenze che una definitiva sua sistemazione comporta. Ben sapendo che all'inaugurazione interverranno autorità, maestri assaggiatori facenti parte della Consorteria di Spilamberto, esperti ed amatori, nonché numeroso pubblico.**

**Da ciò è d'obbligo che la preparazione e predisposizione sia adeguata alle aspettative ed esigenze indispensabili che tali occasioni richiedono.**

**Nulla va lasciato al caso.**

## **FINE MAGGIO MA PROPRIO LA FINE**

**“ Madre Terra” ,  
“ Dalla Terra il pane”,  
” Terra-Terra” gridano i naufraghi,”  
“ Basta un lembo di Terra per vivere in pace”  
“ La Terra promessa” ,  
” Nostalgia della propria Terra”, risuona nei cuori degli emigrati”,  
“ Terra in vista “ dal pennone della nave.**

**Sono tutte espressioni di gioia, di consolazione, di rimpianto, di nostalgia, comunque positive, che riempiono l’animo di forti sentimenti.**

**Poeti, scrittori, naturalisti e tanti altri hanno spesso citato questa breve parola evocando l’importanza di preservare le bellezze paesaggistiche, l’essenzialità vitale per la nostra vita e di conservarla il più possibile indenne da inquinamenti e sfruttamenti eccessivi ed irreparabili.**

**Essa ci sostiene, ci dà sostentamento, su di essa e per essa viviamo e dobbiamo conservarla al meglio per la progenie.**

**La parola Terra così breve, ma parimenti grande ed importante nei vari significati che le si attribuiscono si pone in netto contrasto con “TERREMOTO”, la cui espressione anche solamente verbale rispecchia e descrive pienamente il fenomeno micidiale che rappresenta.**

**Quale enorme suono cupo e sconosciuto rimbomba nelle abitazioni e quanto terrore provoca!!!**

**Terremoto, già solo la parola rievoca il rombo sordo e minaccioso che riempie l’abitazione, del quale sul momento non se ne capisce la provenienza, ma provoca un cupo spavento e l’eco rimane sopra tutto nel cuore per lunghissimo tempo.**

**È un rumore scioccante cui fanno seguito le vibrazioni delle pareti, l’ondeggiamento del suolo, il suo alzarsi ed abbassarsi, fendersi in profonde crepe, tutto si sgretola avvolto da un enorme polverone che ricadendo tutto copre di triste grigio.**

**Abitazioni, fabbriche ed ogni altro edificio in pochi secondi sono rasi al suolo, strade dissestate, lunghe crepe nei campi dalle quali affiora acqua e sabbia e purtroppo si contano lutti.**

**In un attimo ciò che rappresenta orgoglio, sicurezza, riparo e conforto cade in un cumulo di macerie, non esiste più.**

**Il sentimento di orgoglio per quanto fatto gli anni precedenti, sprofonda nella più nera disperazione seguito da un senso di incertezza per il futuro.**

**Nella notte tra sabato 19 e domenica 20 maggio 2012 alle ore 4,05 circa si scatena il finimondo, il TERREMOTO.**

**Quanto con arduo lavoro, sacrificio e rinunce è stato fatto non c’è più.**

**Quanta incommensurabile potenza può sviluppare tale fenomeno che dalle profondità chilometriche scuote fortemente la crosta terrestre la spezza e distrugge ciò che la sovrasta.!!**

**Nel corso dell’intera mattinata del successivo martedì 22 maggio 2012 si sono susseguite ad intervalli di poche ore l’una dalle altre cinque scosse di elevata magnitudo che hanno causato ingenti danni materiali e perdite di vite umane, non a Soliera, ma in tanti altri paesi dell’Emilia Romagna.**

**Giustamente si ricordano le 24 vittime dell’evento ed i numerosi feriti che se pur scampati, porteranno per sempre nel cuore i segni di quanto subito, sofferto e perso.**

**Anche il nostro paese Soliera è stato interessato da questo fenomeno sismico, che per questa volta registra solo danni materiali ad edifici in genere, alla chiesa parrocchiale, al castello e le sue torri compresa quella designata ad accogliere l’acetaia.**



**L'edificio storico ha riportato danni vari alle volte dei saloni ed alla struttura portante ben visibili nelle mura esterne.**

**Purtroppo le successive scosse di assestamento se pur di limitata entità sono state causa di ulteriori danni materiali e di alta tensione emotiva.**

**Il trasferimento dell'acetaia viene rimandato a data da destinarsi.**

**Per molti giorni la cittadinanza è rimasta fuori casa in tende, roulotte, camper, ha trovato alloggio presso parenti, amici in altri paesi od altrimenti in auto.**

**Solo dopo diversi giorni, il lento trascorrere del tempo ha mitigato i timori e la mancanza di successive scosse ha accresciuto la speranza e la fiducia che gli assestamenti fossero finiti, consentendo il rientro nelle abitazioni agibili.**

**Lentamente la vita, in questo frangente scorre tra mille attenzioni e timori, le giornate sono pervase dall'affrontare una quotidianità molto estranea al consueto ed i colloqui descrivono principalmente i sentimenti e le paure sopportate.**

**Gradualmente le scosse vanno scemando fino a cessare e lentamente il trascorrere del tempo consente di attenuare la tensione, si riprende il tran tran abituale e con minor timore e ridotta circospezione la gente si volge verso l'ottimismo e la tranquillità.**

**Il 24 giugno 2012 ci vengono consegnate i verbali di notificazione dei prodotti conferiti al Palio di Spilamberto nel mese di aprile, con animo mesto per quanto sopra descritto e con un minimo di soddisfazione per le risultanze ottenute, si riportano i dati finali degli esami effettuati dai maestri assaggiatori sull' aceto delle tre batterie.**

**Batteria G.A. : Acidità /p 5,9 , Brix 66,80 , Densità 1,34 , Acidità/v 7,90 , R 8,50 .**

**Le note a margine lo descrivono, bello ai visivi, buona l'acidità, migliorare l'armonia.**

**Classificato : Buono . Punteggio medio 264,5 .**

**Batteria G.R. L.L. : Acidità/p 5,3 , Brix 68,50 , Densità 1,35 , Acidità/v 7,10 , R. 9,60 .**

**Le note a margine lo descrivono bello ai visivi, buon aceto, leggermente disarmonico.**

**Classificato: Buono . Punteggio medio 271,50 .**

**Batteria L.A.: Acidità/p 7,1 , Brix 56,10 , Densità 1,27 , Acidità/v 9,00 , R 6,20 .**

**Le note a margine riportano una impostazione corretta, priva di difetti, buona acidità in quantità, ma non ancora balsamica. Punteggio 230,0 .**

**L'Amministrazione comunale per dare un segnale positivo e di ripresa almeno morale, dopo gli eventi sismici appena trascorsi, convoca "La compagnia balsamica" invitandola a gestire un piccolo stand gastronomico per la distribuzione del tortellone di Soliera il cui ricavato sarà devoluto in beneficenza pro terremotati.**

**Vengono raccolti esattamente euro 3.494,87 e donati pro terremotati.**

**Così le due serate di sabato 23 e domenica 24 giugno 2012, piano piano arriva la gente che un po' sorride con l'amaro in cuore, dialoga, confida le proprie paure e racconta le vicissitudini vissute e patite; un modo come un altro per comunicare con il prossimo ed alleggerire lo stato d'animo.**

**Il porgere la propria angoscia all'amico nella consapevolezza di una sincera e piena comprensione delle forti emozioni subite, la descrizione degli attimi di paura, ha creato una simbiosi di sentimenti, uno scambio di affermazioni ed un'unità di intenti che solo di fronte alle gravi calamità si possono ritrovare.**

**L'iniziativa di offrire i tortelloni, se pur svolta in un ambito molto ristretto rispetto le precedenti edizioni, ottiene il risultato sperato, quello di creare un momento ed un luogo di sufficiente serenità, la presenza della gente è la conferma della buona scelta operata dalla pubblica amministrazione.**

**La nostra iniziale perplessità basata sulla inopportunità di aprire uno stand per i tortelloni è stata fortunatamente fugata dal favorevole accoglimento di tutti gli intervenuti.**

**L'estate trascorre in un clima torrido, di tal intensità e persistenza che non si ricorda a memoria d'uomo, essa impone la ricerca di refrigerio per l'intera giornata nella speranza di un qualche temporale, sempre atteso a mai avvenuto, occorre attendere fino alla metà del mese di settembre prima che il clima divenga gradevole.**

**Pian piano la normalità prevale sulla straordinarietà, il senso comune del vivere riaffiora a fronte di qualsiasi malevole evento e per quanto attiene al nostro paese, graziato in parte dalla sorte avversa, l'attività quotidiana riprende il suo vigore facendo riemergere il desiderio di momenti di serenità.**

**Il 21 ottobre 2012 è giorno di gran festa, XVII° edizione de "Il profumo del mosto cotto".**

**Il mite ottobre caratterizzato da clima secco ed assenza di vento, consente di affrontare una giornata di puro divertimento; del passato che per oggi rimane tale, non se ne vuol parlare più.**

**Gli argomenti ricorrenti si riferiscono principalmente alle attrattive, alle curiosità, alle novità, di carattere artigianale, commerciale, di puro spettacolo e coreografiche, allestite in tutto il centro del paese, senza trascurare la gastronomia rappresentata da piatti tipici gradevolmente apprezzati come nelle precedenti edizioni.**

L'affluenza di gente è ampiamente superiore alle aspettative, essa non si concentra in un sol punto, ma visita tutto il paese, ritorna sui propri passi per osservare e raccoglie informazioni su ciò che maggiormente incuriosisce; la presenza di pubblico colora, movimentata ed arricchisce la festa dando soddisfazione agli organizzatori.

### **Il Savor**

Sono stati allestiti due paioli per il savor, la cui preparazione si deve per la maggior parte ai Sigg. Terzo Baraldi e moglie Anna Maria Alboresi.

Essi con capacità e pazienza già alcuni giorni precedenti la festa hanno tagliato a pezzetti tutto quanto necessario per circa un quintale, iniziando dal sabato a cuocere e mescolare continuamente fino al raggiungere la consistenza di una marmellata.

Essa è composto da mosto di uve nere nostrane, barbabietole, mele cotogne, mele, zucche, cui possono essere aggiunte a piacimento prugne, fichi ed anche noci.

Di questo prodotto non se ne conoscono le origini e la ricetta viene tramandata oralmente di generazione in generazione con leggere varianti indotte dal personale gusto del produttore.

Lo scopo, basato sulla sua facile conservazione a caldo sotto vuoto per tutto l'inverno quando la campagna non offre alcun prodotto, era quello di addolcire alimenti di vario genere, come il pane, lo gnocco fritto, il belsone, le torte, i biscotti, i tortelli fritti e la polenta che diveniva un gradito primo piatto ed a volte anche l'unico.

Non è un prodotto presente in commercio ed il suo valore monetario non è quantificabile, però è molto apprezzato per l'originalità qualitativa e sopra tutto raro per la lunga preparazione che comporta.

L'operazione più importante è la lunga cottura ed il continuo mescolare il composto, in particolar modo quanto esso comincia a rapprendersi, bisogna evitare ogni piccola strinatura. In esso è presente il glucosio ed in maggior parte il fruttosio e tutti i sali minerali derivanti dai vari tipi di frutta.

### **I Maltagliati e fagioli.**

Quando la massaia impastava la farina per le tagliatelle od altri tipi di pasta, rimaneva sempre qualche ritaglio di sfoglia non meglio utilizzabile che tagliata in forme irregolari e mescolata a fagioli e buon brodo di gallina diveniva un ottimo primo piatto.

Dalla forma irregolare risale il nome di maltagliati.

Cinque paioli sono serviti per la cottura di tanta pasta che ha soddisfatto numerosi visitatori.

### **La Polenta con ragù.**



Nel pomeriggio è stata distribuita polenta con tipico ragù emiliano ricco di verdure aromi vari e carne.

Essa mescolata e rimestata a lungo borbotta per ore in recipiente di acciaio riempiendo l'aria di folate di vapore e di gradevole profumo stuzzicante l'appetito.

Alla cottura della polenta provvedono Luigi Rigon, (cresciuto assai bene), la cuoca Concetta Lavino, Lorenzo Zagagnoni e tanti

**altri hanno lavorato alacremenente per tutta la giornata nel cuocere, mescolare e distribuire quanto sopra descritto.**

**Nel frattempo il mosto d'uva di trebbiano modenese destinato all'acetaia comunale veniva cotto in due paioli, ciascuno di litri 80, riscaldato fuoco lento alimentato a legna, fino alla concentrazione desiderata, Babo 26.**

**Ne sono rimasti circa litri 95 immessi in damigiane a bocca larga e grazie agli enzimi e lieviti si avvierà gradualmente la fermentazione alcolica spontanea in presenza della favorevole temperatura ambientale; essi serviranno per i rabbocchi della prossima primavera.**

**Altri circa litri 40 di mosto d'uva trebbiano modenese sono stati cotti per molte ore fino a ridurre il liquido quasi a 1/3 per raggiungere una elevata concentrazione zuccherina ed accresciuta corposità.**

**Mentre la saba proseguiva nella sua cottura vi sono stati immessi 6 kg di noci che cotte per circa 4 ore hanno assorbito il sapore del liquido e sono state distribuite al pubblico come pure la saba.**

**Il gradimento da parte del pubblico si è concretizzato in un assembramento continuo fino all'esaurirsi di tutto quanto offerto.**

**La saba o sapa è un liquido dolce e corposo che non viene utilizzato per la produzione di aceto balsamico in virtù della alta concentrazione zuccherina ottenuta con lenta cottura, ma quale sciroppo ad uso dolcificante.**

**Ad essa è possibile aggiungere fettine di mele la cui pectina aiuta l'addensamento, oppure bucce secche di arancia per aromatizzare il prodotto. Per conservare il calore e moderarlo i foconi vengono contornati da ampie spalle di muratura contornata da terra.**

**Il liquido aggiunto all'acqua diviene una bevanda dissetante e gradevole, ricca di zuccheri e sali minerali naturali, priva della più piccola gradazione alcolica e bevibile pure dai bambini, oppure, nelle fredde giornate invernali aggiunta alla neve quando fiocava pulita, ne risultava una granatina, altro ancora veniva servito unitamente a biscotti o dolci come il belsone ed in certi casi un cucchiaino poteva lenire la tosse od il mal di gola.**

**In definitiva dall'uva opportunamente lavorata si ottengono: vino, savor, sughi, mosto cotto per l'aceto balsamico tradizionale, saba, puntaloun, grappa ed infine i residui solidi della pigiatura divengono concime organico oppure se fortemente compressi in formelle è utilizzabile quale discreto combustibile per stufe.**

**Mercoledì 28 novembre 2012 durante una dei periodici controlli alle botti è stato constatato che il gocciolio delle due botti non è più attribuibile al cambiamento di stagione dall'estate all'autunno, come si può verificare puntualmente nel periodo di maturazione dell'uva, ma che occorre effettuare un debito intervento per eliminare le due perdite in modo risolutivo.**

**Il problema si è verificato nella batteria contraddistinta dalla sigla G.R.L.L., le botti n. 2 e n. 4 rispettivamente di 20 litri e 30 litri entrambe di rovere.**

**Quale prima operazione si è provveduto al loro svuotamento, prelevando la parte superiore servendoci di tubo il cui liquido scendeva in lenta e libera caduta tenendo ben separata la parte superiore dai fondi.**

**Il liquido è risultato sciropposo, scorrevole, limpido, ambrato e privo di formazioni cristalline.**

**Successivamente la pulizia interna delle botti ha consentito il prelievo dei residui. Essi si presentano sotto forma di deposito finissimo, impalpabile giacente uniformemente sul fondo ed in parte sulle pareti.**

Poiché il deposito è privo di sostanza liquida non mantiene imbibite le doghe, queste ultime tendono ad asciugarsi leggermente consentendo il passaggio lento ma inarrestabile di sostanze.

Esse riescono ad insinuarsi lentamente e continuamente nelle più piccole fessure tra le doghe in leggero essiccamento, oppure in presenza di nodi.

Del deposito estratto dai contenitori è stato effettuato l'esame olfattivo ed i profumi sono risultati gradevoli, persistenti, in presenza di sostenuta acidità, anche l'esame gustativo ha confermato la sua positività e quindi la possibilità di utilizzo mediante opportune lavorazioni.

Dopo avervi aggiunto dell'aceto maturo prelevato da botti intermedie della stessa batteria, il tutto viene lasciato in immersione in una piccola damigiana a parte dalle altre per molto tempo, sarà mescolato ed a tempo debito verrà filtrato onde ottenere un prodotto valido da utilizzare all'occorrenza per futuri innesti.

La damigiana a bocca larga agevola l'ossigenazione, l'inverno favorisce la decantazione delle sospensioni ed il tempo permette lo scambio di profumi e sapori tra l'aceto maturo ed i depositi.

Questi ultimi sono utilizzabili questa volta poiché privi di formazioni cristalline che avrebbero conferito un sapore amarognolo, nel qual caso sarebbero stati eliminati.

Effettuata la totale pulizia interna, le botti sono lasciate alcuni giorni vuote affinché si asciugassero un po' per poi ottenere miglior risultato dalla battitura.

Gennari Rino ha provveduto a stringere i cerchi per quanto necessario.

Dopo alcuni giorni esse sono state poste nelle rispettive postazioni e riempite utilizzando il proprio prodotto.

Non si è effettuato alcun rabbocco poiché non necessario, rimandandolo ai mesi di febbraio e marzo prossimi come di consueto.

A distanza di alcuni giorni le botti non presentano alcuna perdita, il lavoro è stato svolto correttamente.

L'intervento era necessario per imporre maggiore pressione alle doghe che fortunatamente non presentavano alcuna rottura, d'altra parte anche la eliminazione dei sedimenti era doveroso in relazione agli anni della batteria.

Nel corso del mese di ottobre 2012 è stata controllata e favorita la fermentazione alcolica del mosto appena cotto, controllando di tanto in tanto la densità, mediante mostimetro.

Allorquando la concentrazione zuccherina è scesa a 16 babo e il mosto ha raggiunto circa 8 gradi di alcol si è provveduto ad effettuare piccoli travasi di questo prodotto giovane nelle damigiane contenenti aceto maturo avente gradazione acetica 6,5 gradi.

Quanto sopra descritto è stato eseguito rispettando la seguente proporzione: litri 1 di mosto giovane in circa 9 litri di aceto maturo.

Ogni attività viene svolta ricorrendo inizialmente a tre damigiane quando sono piene si farà ricorso ad altri contenitori.

Tale periodica operazione sarà eseguita ogni 8/10 gg rispettando la proporzione sopra descritta, fino al travaso di tutto il prodotto giovane nelle damigiane contenenti aceto maturo.

## ANNO 2013

Per tutto il mese di febbraio il clima è stato particolarmente rigido con frequenti precipitazioni nevose, che hanno mantenuto una temperatura atmosferica sempre prossima a zero gradi c.c. con alta percentuale di umidità. Per questi motivi si è procrastinato l'operazione di rabbocco di tutte le batterie all'imminente mese di marzo.

Tale situazione ambientale ha favorito la conservazione del mosto cotto impedendo sì il miglioramento dell'acetificazione già avvenuta in precedenza, ma si evitano formazioni di muffe alteranti la sua qualità.

Per il troppo freddo viene rimandato ogni intervento alla prossima luna calante, nel frattempo l'aceto giovane rimane negli attuali contenitori.

Durante il mese marzo, contrariamente agli auspici ed in netta contrapposizione al programma operativo, la meteorologia è stata continuamente piovosa per cui si è rimandato il rabbocco al successivo periodo favorevole del mese di aprile.

Ogni giorno il cielo ha scaricato quantità considerevoli di acqua, allagando la campagna, riempiendo i fossati circostanti ed i grossi canali di scolo atti al rapido scorrimento delle acque piovane, poi anche il livello dei fiumi ha raggiunto il limite di guardia. La gente osservava dall'alto degli argini lo scorrere lento e limaccioso della corrente che trasportava a valle limo e tronchi e tanto altro, ma poi passata la piena anche i timori sono svaniti.

Dalle damigiane sono stati prelevati piccoli campioni di mosto acetificato per i consueti controlli visivi, olfattivi e gustativi, nonché quello strumentale per l'indicazione dell'acidità.

Da tutto ciò è emerso che il prodotto ha migliorato il suo aspetto e qualità, poi l'esame chimico ha evidenziato una acidità iniziale pari a 6 nonostante le condizioni metereologiche non fossero delle migliori.

Ai primi di aprile le giornate hanno cominciato a migliorare donandoci un tiepido sole, un'atmosfera abbastanza secca ed in attesa della fase di luna calante si è provveduto alla predisposizione dell'operazione rimandata oltre ogni aspettativa.

**Venerdì 7 aprile 2013**

In primo luogo dalle botti più piccole delle batterie G.A. e G.R.L.L. sono stati prelevati litri 5 suddivisi equamente ed immessi in damigiane, poi un altro prelievo di litri 10 dalle seconde botti delle tre batterie; il tutto destinato alla prossima Fiera di Soliera.

Terminati i prelievi si è dato l'avvio al travaso, come di consueto, dalla seconda alla prima, dalla terza alla seconda e così a proseguire, fino al prelievo dalla badessa di quanto necessario per raggiungere il livello voluto nelle botti grandi di ogni singola batteria.

Misurata la quantità rimasta nella badessa è stato constatato che il livello era di poco superiore alla metà della sua capacità per cui si è ritenuto opportuno introdurre solamente 30 litri, rinviando i prossimi travasi al successivo periodo favorevole.

Giovedì 26 aprile ulteriori litri 30 vengono immessi nella badessa.

Il completamento dell'operazione viene eseguito lunedì 14 maggio 2013 ricorrendo a l'utilizzo di litri 6.

In totale quest'anno ben 66 litri sono serviti per raggiungere il livello ottimale.

Rimangono circa litri 30 giacenti in damigiana, serviranno da innesto acetico per il prossimo mosto cotto.

Il procedimento di parziale riempimento della badessa consente l'amalgama di quanto esistente nella badessa con il prodotto appena immesso.

**Per il travaso si utilizza un tubo di gomma la cui lenta aspirazione evita di rimuovere dal fondo i naturali sedimenti, mantenendo limpido l'intero prodotto.**

**L'operatività ha un suo "modus operandi" che, pur comportando un tempo lungo in relazione alle dimensioni di ogni singola botte ed al loro numero, necessita che sia rispettato, non tanto per eccessiva pignoleria quanto per evitare eventuali inconvenienti causati da troppo fretta.**

**Anche se l'intera attività è stata esplicita in notevole in posticipo rispetto alla consuetudine, il prodotto giovane ha usufruito del tempo in damigiana per proseguire il processo acetico, anche se è pur vero che il miglioramento in vetro non è mai paragonabile a quello trascorso in botte.**

**Il lento e quieto trascorrere del tempo quasi in totale dimenticanza di quanto subito a maggio e giugno dell'anno scorso ha consentito la sistemazione e soluzione dei danni materiali, ha permesso che gli animi si rasserenassero e che lo spirito divenisse alacre fino a programmare la 160° "Fiera di Soliera".**

**Dal 22 al 24 giugno 2013 il paese è come risorto non solo dalla nube di polvere, ma anche nell' anima mostrando quella creatività e laboriosità che è stata sempre una forte caratteristica dei Solieresesi.**

**Se il detto "l'unione fa la forza", in questa festa si può vedere la sua piena concretizzazione.**

**Tre serate di pieno successo di pubblico gironzolante e ciarliero per le strade e vicoli, osservante le numerose bancarelle commerciali, artigianali, gastronomiche, presenziando ad attività culturali, partecipando a quelle sportive e soffermandosi di fronte alle curiosità varie, partecipe attivo della intera festa.**



**Statue viventi che hanno suscitato grande curiosità sopra tutto nei bambini cui era rivolto un sorriso, quando ponevano uno euro nel cestello.**

**La Primavera rappresenta la giovane età ed il Saggio la ricchezza umana insieme invitano ad arricchire la vita di saggezza, amore e generosità.**

**A seguito del sisma, per motivi di sicurezza il cortile interno al castello è stato dichiarato inagibile per cui “L’osteria balsamica” non viene più allestita.**

**Rincrescimento degli organizzatori e del pubblico, ma la prudenza anzitutto.**

**“La locanda del tortellone” ha offerto il piatto tipico ed unico nel suo genere, costituito da tortelloni il cui ripieno, se pur già noto alla gente, viene ampiamente degustato e richiesto ad ogni edizione.**

**Le precedenti fiere si sono svolte per quattro serate ed una sola volta per cinque, ottenendo sempre notevole affluenza di gente.**

**“Lo stand del balsamico” è stato frequentato da numerosi assaggiatori che hanno gradito ed assaporato la varietà dei campioni di miglior aceto offerto dai produttori locali.**

**Gli apprezzamenti ed i commenti goliardici tra amici hanno fatto da cornice e di richiamo, evidenziando e sottolineando che la tradizione del prodotto è insita nella gente della nostra terra.**

**Gli aceto amatori che hanno offerto il loro prodotto sono stati 44 per un totale di litri 4,4, dei quali a fine festa ne sono rimasti circa 2,1 litri conservati in una piccola damigiana, serviranno per le future necessità.**

**A pochi giorni dalla festa, dal controllo alle botti, si rileva che nessun caratello presenta trasudazioni, poi l’esame visivo evidenzia la limpidezza della superficie ed il formarsi di quel lieve velo che denota la presenza degli aceto batteri nelle botti grandi, la verifica olfattiva conferma apprezzabile grado di acidità, quindi la degustazione di alcuni campioni concede la gratificazione al palato.**

**Al momento nessuna nota negativa.**

**L’aprossimarsi di un autunno tiepido e soleggiato con giornate che invitavano a passeggiare godendo degli ultimi raggi di sole, ha rappresentato il primo passo verso la preparazione del programma della festa de “Il profumo del mosto cotto”.**

**Nell’intento di dare continuità a quanto già effettuato gli anni scorsi è stato ripresentato il programma gastronomico consueto che si è unito a nuove iniziative onde rendere maggiormente interessante la festa nel suo complesso, dando la certezza che in essa il tradizionale si unisce al nuovo in una unica coreografia.**

**Le precedenti belle giornate soleggiate sono state seguite da qualche giorno nuvoloso ed uggioso, ma non piovoso lasciando in ciascuno degli organizzatori un briciolo di speranza che la pioggia non rovinasse la festa.**

**Domenica 17 ottobre 2013 di prima mattina per la XVIII° edizione de “Il Profumo del mosto cotto” gli organizzatori hanno cominciato ad affluire sulla piazza ognuno con il proprio preciso compito; apprestando due focolari per sughi e savor, altri cinque per maltagliati e fagioli, polenta con ragù ed ulteriori tre per la saba e mosto cotto per l’acetaia comunale.**

**Sono stati acquistati presso la Cantina sociale di Formigine 220 litri di mosto crudo di trebbiano il cui grado zuccherino era di 18,5 babo e di sapore gradevole e perdurante.**

**Circa litri 60 in un paiolo a parte sono destinati a divenire saba e 160 litri in altri due per l’acetaia comunale.**

**Durante la giornata l’affluenza di pubblico è andata in crescendo con l’aprossimarsi della distribuzione di primi piatti, quindi la vendita di sughi, del savor e gnocco fritto e per tutta la mattina la festa ha dato e preso dalla gente quella sensazione di spettacolo ed attrattiva che ogni astante si aspetta che ci sia con piena partecipazione di tutti a tutto.**

**Durante la mattinata si è guardato il cielo grigio nella speranza che, se almeno pieno di nuvole minacciose, non scatenasse il suo potenziale d'acqua e che fosse possibile proseguire come di consueto fino al tramonto.**

**Bacco non ha vinto, ha prevalso Giove pluvio.**

**Alle 16,15 , ora dell'orologio del nostro castello, come del resto annunciato con precisione dalle previsioni meteorologiche per il primo pomeriggio, si è aperto il cielo e in un battibaleno è scesa acqua, acqua, tant'acqua a catinelle e vento, vento forte che faceva alzare le tovaglie, volar via i piatti e tovaglioli, le foglie secche volteggiavano in continui turbinii, gli ombrelli a stento mantenevano la loro forma, gli alberi sbattevano qua e là i rami e in quel frangente sembrava che tutto si muovesse ed ondeggiasse.**

**La festa ha cominciato a sciogliersi.**

**La gente in un fuggi-fuggi continuo si è dileguata cercando qualsiasi riparo, gli organizzatori hanno messo mano a tutto ciò che era afferrabile pur di salvare quanto fino al momento in corso di preparazione, senza avere la possibilità di coprirsi con qualche indumento dalla pioggia battente.**

**Corri corri, metti via, copri copri, l'agitarsi era cosa da poco in confronto al movimento delle persone che correvano da ogni parte in cerca di rifugio dalle intemperie.**

**In breve il vento e la pioggia battente hanno spadroneggiato per lungo tempo e la piazza in un batter d'occhio si è svuotata da persone e cose**

**In questo trambusto atmosferico tutto il mosto bollente è stato immesso con la dovuta cautela, in damigiane a bocca larga, prestando molta attenzione che le stesche non crepassero a seguito di improvvisa dilatazione termica.**

**Mezza festa è meglio di niente?? non ne sono convinti gli organizzatori che fino all'ultimo hanno sperato in un lieto fine, non solamente per lo spettacolo, ma anche per portare a compimento le attività al momento svolte.**

**La misurazione della densità dal mosto è stata possibile effettuarla solamente il giorno dopo, ovviamente a temperatura ambiente ed è risultata di 25 gradi babbò .**

**Dopo tanto trambusto, il prodotto ha raggiunto la densità auspicata.**

**Nei mesi di ottobre, novembre e dicembre 2013 la temperatura è stata altalenante con discrete escursioni termiche determinate da giornate soleggiate e tiepide ed altre continuamente piovose, nonostante ciò l'ambiente in cui è stoccato il mosto risulta sufficientemente temperato per favorire la fermentazione alcolica.**

**L'esame visivo del mosto rivela la risalita di bollicine, l'assaggio ne conferma il processo di trasformazione ed il profumo prevalente è quello ancora del cotto tipico dolce e fragrante.**

**Si è sempre parlato di uve, di mosto, dell'operatività nel cuocerlo, della sua conservazione e trasformazione in vino, in aceto, del grado zuccherino, degli aceto batteri, dell'acidità e densità, della limpidezza, dei profumi e di tutti i prodotti gastronomici che si possono condire, aromatizzare arricchire di sapore e conservare mediante opportuni accorgimenti, ma dell'essere più importante ancora nessuna parola.**

## **Chi è l'aceto amatore?**

**È la componente più importante, attiva e decisionale per il conseguimento della qualità dell'A.B.T.M.**

**E' colui che assaggia l'uva per assaporarne la dolcezza, ne percepisce l'acidità, miscela le uve consentite, le pigia al miglior punto di maturazione, attende scrupolosamente alla cottura del mosto, opera lo stoccaggio in appositi contenitori, controlla il grado zuccherino, favorisce il processo di trasformazione degli zuccheri in alcol, quindi l'acetificazione, esegue i filtraggi se necessari, aspetta la fase lunare favorevole per effettuare i rabbocchi in modo molto oculato, in caso di necessità si adopera per le opportune correzioni, apre il cocchiere all'arrivo della buona stagione, lo chiude in autunno col sopraggiungere dei moscerini, oppure lo chiude se il prodotto della botte piccola risulta abbastanza denso e nel caso necessiti qualche perdita esegue lo svuotamento della botte per poi ribattere i cerchi.**

**Le doti dell'olfatto, della vista e del gusto vengono acuiti mediante continua attenzione ad ogni momento operativo, la costanza e la pazienza si concretizzano in un ottimo prodotto che rappresenta la sua passione.**

**Di grande soddisfazione è il potersi allineare con una tradizione fortemente percepita e radicata, gustare nel tempo un prodotto di sicura qualità, usufruirne nell'uso quotidiano e per ultimo contrasta l'irruenza degli amici focolosi sempre pronti a decantare le doti e qualità del proprio aceto, nonché effettuarne scambi quali doni nel periodo natalizio.**

**La memoria dell'assaggio sia della materia prima, del prodotto semi-lavorato, del maturo ed anche quello di altri produttori, consente di aumentare la propria conoscenza rafforzando l'esperienza ed educando gli organi sensoriali al fine di migliorare l'operatività e addivenire ad un prodotto vincente non solo a fronte di una competizione amichevole e goliardica oppure quella ufficiale come il palio di Spilamberto, ma per l'affermazione sul mercato del prodotto tradizionale di Modena. A.B.T.M.**

## ANNO 2014

Durante il mese di gennaio la temperatura ambientale non ha raggiunto picchi gelidi e quando il freddo è stato intenso esso è durato solo alcune notti e nemmeno consecutive; ciò ha favorito un processo di fermentazione alcolica lenta e progressiva senza devianze, anche i profumi, se pur di lieve entità, hanno mantenuto una sufficiente fragranza consentendo la percezione olfattiva sia di mosto cotto che di inizio di vinificazione.

Il controllo del grado zuccherino mediante il mostimetro rileva una densità di babo 22, in lieve diminuzione rispetto l'autunno precedente, determinata dalla naturale fermentazione alcolica.

Ad ottobre la densità zuccherina rilevata a fine cottura era di 26 gradi babo circa, per cui stando ai nuovi parametri scientifici, il grado alcolico attuale dovrebbe essere di circa 2 gradi.

Non siamo in possesso di strumentazione atta a tale misurazione per cui viene data fiducia alle nostre conoscenze ottenute dalle letture e da quanto consigliato della Consorceria di Spilamberto.

Se la temperatura non è stata rigida in compenso la piovosità ha raggiunto livelli preoccupanti. Sono cominciate giornate di pioggia continua più e meno intensa con scrosci violenti che formavano rivoli veloci sulle strade asfaltate, la campagna brillava grigia alla pallida luce che filtrava dalle dense nubi come se fosse tutta una risaia, invece si tratta di acquitrini nei campi di grano, vigneti ed altre coltivazioni, nonché nei terreni circostanti gli abitati.

La preoccupazione dominante era il rischio di alluvione con esondazione del fiume Secchia, ma da quale parte?

Il 19 gennaio 2014 domenica alle ore 6 del mattino la sorte ha deciso che l'argine si dovesse rompere sulla riva destra del fiume occupando i territori di Bastiglia, Sorbara, Bomporto, Ravarino, lambendo quelli di Medolla aggiungendo nuove distruzioni a quello che non aveva rovinato il terremoto di due anni prima.

Purtroppo anche in questa nefasta circostanza si è verificato un decesso e si ricorda il sacrificio di un volontario che spinto dalla volontà di prestare soccorso ai suoi concittadini ha perso la vita cadendo dal suo gommone, poi trascinato dalla corrente è scomparso tra i vortici. Dopo qualche giorno allorquando le acque si sono ritirate è stata trovata la salma cui è stata data onorevole sepoltura.

Tutte le abitazioni al piano terra, le attività industriali, artigianali, commerciali sono state fortemente danneggiate ed in alcuni casi tutto è andato perduto sommerso da una marea di fango e detriti di ogni genere; lacrime, rabbia, disperazione e tanto duro lavoro hanno caratterizzato i giorni a seguire.

Lunedì 27 gennaio 2014 sono stati effettuati periodici controlli strumentali della densità zuccherina che lievemente scendeva avvicinandosi a 20 gradi babo in un ambiente abbastanza secco e ben arieggiato.

L'esame olfattivo ha rilevato una lieve diminuzione della percezione del mosto cotto con pari aumento di quello vinoso, il tutto sufficientemente equilibrato e morbido, confermato anche dall'assaggio.

Sulla base delle conoscenze riteniamo che il grado alcolico ora raggiunto sia prossimo a 3 - 4 gradi, con potenzialità di crescita in rapporto agli zuccheri tuttora presenti.

Pur mantenendo il mosto in damigiana il colore è divenuto leggermente ambrato come se fosse stato in botte ed è presente sulle pareti di vetro una lieve velatura determinata dalle sospensioni spinte dalla fermentazione in piena attività.

Viene rimandato il rabbocco al mese di marzo in attesa che il processo fermentativo proceda regolarmente.

Nei primi giorni del mese di febbraio il sig. Alfonsino Lancellotti, aceto amatore ed esperto vinificatore, si è reso disponibile ad effettuare la misurazione strumentale del grado alcolico del mosto cotto l'autunno scorso, utilizzando l'ebullimetro o ebullioscopio, che necessita di una prima taratura in relazione alla temperatura ed umidità ambientale, operando poi secondo regole precise si ottiene l'esatta misurazione di quanto voluto.

Allo scopo gli sono stati consegnati tre campioni di prodotto in corso di fermentazione prelevati da altrettante damigiane, onde ottenerne la determinazione strumentale del grado alcolico.

Mercoledì 26 febbraio gli esami eseguiti mediante ebullimetro indicano:

Campione n.1 alcol 10,20, acidità 2,16 brix 24,5 babo 20,80

Campione n.2 alcol 8,30, acidità 2,34 brix 27,0 babo 22,95

Campione n.3 alcol 8,50, acidità 2,28 brix 28,3 babo 24,10

La fermentazione alcolica ha prodotto i risultati auspicati, il sapore è divenuto vinoso con presenza di aroma dolce, bassa l'acidità.

Come si può ricordare rileggendo la descrizione temporalesca e concitata che si è venuta a creare nell'ottobre scorso durante la XVIII° "Festa del profumo di mosto cotto", il prodotto è stato prelevato dai tre paioli ed immesso velocemente nelle damigiane.

Si precisa che le damigiane sono uguali, riempite allo stesso livello, collocate una accanto all'altra nella medesima stanza e tutte ugualmente interessate dalle successive attività.

Detto ciò si pone il quesito: come mai mosto praticamente uguale ha determinato risultati alcolici differenti?

Interessante sarebbe conoscere e dettagliare gli elementi ambientali che concorrono a dissimili risultati poiché la loro conoscenza porrebbe l'aceto amatore nelle condizioni di intervenire per raggiungere un unico livello qualitativo, anche se nel nostro caso si tratta di entità minime.

Ad ogni buon conto si precisa che nessun intervento di natura chimica è mai stato effettuato.

Giovedì 27 febbraio 2014 si iniziano gli innesti del mosto giovane nell'aceto maturo rispettando il metodo già seguito negli anni scorsi.

Mercoledì 31 marzo 2014 in un pomeriggio solatio e tiepido si provvede al prelievo di litri 2,5 da ciascuna delle due botti piccole delle batterie G.A. e G.R.L.L. , ed altri litri 15 suddivisi equamente tra la seconda delle due batterie più vecchia e la prima della nuova serie L.A., poiché è giunta ad un discreto livello di maturazione.

In totale sono prelevati 20 litri.

Poiché sono trascorsi due anni dall'ultimo verbale di notificazione si prelevano cc 250 dalle botti piccole delle tre batterie per partecipare al palio di Spilamberto.

Terminata questa operazione si è proseguito con il ripristino dei livelli in ogni botte come da sempre effettuato, seguendo il metodo che la tradizione impone di rispettare.

In fine nella badessa sono stati immessi 30 litri di mosto acetificato aventi grado acetico 6,5.

Ad oggi il rapporto è di litri 140 giacenti nella botte madre contro litri 30 di prima immissione.

Volutamente la quantità immessa non è sufficiente al raggiungimento del giusto livello, poiché si è previsto un secondo intervento alla prossima luna calante.

È importante che la giacenza nella badessa sia ampiamente prevalente rispetto a quella di nuova immissione onde evitare diminuzioni eccessive del grado acetico.

**Presumibilmente occorreranno altri litri 35 circa che saranno utilizzati alla prossima luna calante.**

**Lunedì 21 aprile 2014 sono stati immessi nella badessa circa litri 36 per raggiungere il livello desiderato.**

**Il restante mosto è tuttora giacente in damigiane e prosegue lentamente il processo acetico agevolato dall'aumento della temperatura primaverile.**

**Il 24 giugno 2014, dalla "Consorteria di Spilamberto" riceviamo gli esiti degli esami organolettici e strumentali sui tre campioni.**

**L'aceto della batteria siglata G.A. composta di sette barili, la più vecchia, non raggiunge alcuna soddisfacente stima su quasi tutti gli elementi di valutazione che compongono la scheda con conseguenti bassi punteggi, se si esclude l'acidità olfattiva e gustativa.**

**Le restanti 10 voci compresa la sensazione finale sono contenute entro una fascia di medio livello e per nulla appagante, aprendo la strada a riflessioni di varia natura e sopra tutto allo studio di quali rimedi da apportare.**

**Una prima riflessione porta alla considerazione che il sostanzioso prelievo annuale per alimentare il fabbisogno della Fiera di Soliera, può essere uno dei motivi della perdita di qualità in generale, ma sicuramente non è l'unico.**

**La botticella siglata G.A. totalizza punti 239,00.**

**La scheda riporta: Acidità/p 6 - Brix 66,70 - Densità 1,34 - Acidità/v 8 - R. 8,30 .**

**A margine le osservazioni riferiscono: Aceto in cui emerge un'acidità elevata agli olfattivi, mentre ai gustativi la stessa risulta molto più bassa rispetto al valore strumentale.**

**In definitiva il prodotto anziché divenire sempre più armonico risulta discretamente squilibrato privo di caratteristiche olfattive e gustative che se pur gradevoli rimangono di modesto pregio.**

**L'aceto della batteria siglata L.A. composta di 6 barili, la più giovane, è pesantemente giudicata con valutazione di basso profilo per ogni singola voce e solamente l'acidità viene gratificata rimanendo ad un buon ed apprezzato livello, però in questo caso considerati i vari aspetti, lo squilibrio complessivo tra i vari aspetti gustativi è evidente e non accettabile.**

**La scheda riporta: Acidità/p 4,5 , Brix 55,20 , Densità 1,26 , Acidità/v 10,10 , R 5,50**

**Punteggio finale 219.**

**A margine le osservazioni riferiscono: di questo prodotto è apprezzabile la sana acidità non vinosa, ma profumi e sapori balsamici non sono ancora presenti.**

**L'aceto della batteria siglata G.R.L.L. composta di 6 barili si mantiene su buoni livelli di valutazione complessiva, confermando i dati e considerazioni ottenuti nel 2012, con una sola nota di modesto livello: la limpidezza ritenuta non pienamente evidente.**

**Poiché la valutazione complessiva del 12 maggio 2014 ottiene 272 punti, in base al regolamento di gara, viene eseguita una seconda valutazione in data 26 maggio 2014 con l'assegnazione di 280 punti.**

**Nel verbale di notificazione la media del punteggio finale è 276,0.**

**La scheda riporta: Acidità/p 5,4 - Brix 67,50 - Densità 1,34 - Acidità/v 7,20 - R. 9,40**

**A margine le osservazioni riferiscono: Aceto con acidità sincera, ma ancora carente in armonia, in profumi e sapori.**

Ciò non vuol dire che il prodotto sia poco apprezzabile e non sia meritevole di adeguata considerazione, ma che per essere giudicato ottimo occorre operare con maggior tutela ed attenzione.

Nonostante quanto suddetto il giudizio finale è positivo confermato dalla stampigliatura "BUONO" sul verbale di notificazione.

Alla luce dei dati numerici e strumentali nonché di quelli organolettici i quesiti che si possono porre in campo sono molteplici: quali fattori negativi sono intervenuti e hanno progressivamente impoverito il prodotto determinando una mancata crescita dello sviluppo armonico e complessivo dell'aceto, come se le botti avessero perduto la capacità di svolgere il loro compito?

Cioè quello di migliorare le qualità globali.

Partendo dalle origini viene posto in evidenza che il mosto, cotto l'autunno precedente è unico per qualità e durata di cottura, che le damigiane sono tutte uguali, riempite al medesimo livello e conservate in unico ambiente, che l'operatività per favorire la fermentazione alcolica è la medesima per tutto il prodotto, come pure l'immissione del prodotto giovane nell'aceto maturo ed in fine che l'operazione di rabbocco viene eseguita contemporaneamente per le tre batterie ed il metodo esecutivo è il medesimo.

Vale il concetto che a volte occorre immettere liquido adeguato a correzione delle specifiche esigenze anche di una sola botte.

In ogni verbale sono presenti tante voci che caratterizzano le qualità del prodotto e ad ognuna viene dato un punteggio in relazione alle singole qualità.

Fra le tante rilevazioni esiste il rapporto R che si ottiene dividendo la densità espressa in brix e l'acidità volume, il risultato è R.

Esso deve rimanere entro il valore minimo 8 e massimo 10.

Se il rapporto R è inferiore a 8 l'acidità è soverchiante, mentre se è superiore a 10 prevale la componente dolce.

Come segue:

Brix 67,50	:	acidità v. 7,20	= R 9,40	buono
Brix 67,50	:	acidità v. 8,50	= R 7,70	prevale l'acidità
Brix 67,50	:	acidità v. 6,50	= R 10,3	prevale il dolce.

Siamo alla fine della primavera che salutiamo con un caloroso arrivederci, apprestandoci ad onorare l'inizio dell'estate partecipando alla festa del paese, la 161° "Fiera di Soliera", dal sabato 21 al martedì 24 giugno 2014.

E' un evento che caratterizza il paese per le consuete e peculiari rappresentazioni offerte al pubblico che sono uniche e tipiche di questa festa, senza tralasciare di aggiungerne delle nuove e riscoprire quelle di antica tradizione, divenendo in tal modo quasi un libro letto e riletto nel quale sembra che si ripetano le vicende già note ed invece si scoprono segreti e particolari sfuggiti una prima volta e che rivisti riportano alla memoria piacevoli immagini in bianco e nero anche se un po' scolorite.

Un libro di vita nel quale vengono aggiunte nuove pagine scritte dalla fantasia dell'uomo fautore di creatività e memore di quelle già note che le fa rivivere ridestano le conoscenze del passato.

Tradizione e modernità costituiscono un connubio crescente di apprezzamenti.

Come per gli anni precedenti "La locanda del tortellone" e lo "Stand del balsamico" sono motivo di grande attrazione e partecipazione per tutte le serate.

Se l'evento ottiene un successo di rilievo non si deve solamente agli organizzatori, ma anche al folto e numeroso pubblico che vi partecipa che fa festa nella festa e la rende viva vivace e colorata.

I 37 aceto amatori conferenti un campione del loro miglior prodotto hanno ricevuto gradevole soddisfazione nel constatare l'ottima esposizione delle loro

**confezioni nello stand ove era possibile effettuare degustazioni e conversazione specifiche con gli esperti di turno.**

**A fine festa l'aceto rimasto circa litri 2 è stato raccolto in una piccola damigiana,**



**posta nell'acetaia provvisoria e conservato per gli eventi futuri e contrariamente a quanto fatto gli anni precedenti non è stato immesso nelle botti, anche in considerazione della esigua quantità.**

**Le iniziative che allietano da sempre tutte le feste comprendono auto e moto d'epoca, schiere di arcieri, rappresentazioni medioevali, sfilate di moda e balletti fino a sera inoltrata.**

**Moto Guzzi mod. Astor c.c. 250, del 1930 circa, con forcelle a molla e serbatoi sotto canna, dietro due modelli detti Caprioli c.c. 75, cambio a 4 marce e tante altre motociclette di vari anni, ma tutte in ottimo stato di conservazione.**



**Gruppo di arcieri provenienti anche da regioni limitrofe all'Emilia Romagna.**

**Del proprio aceto l'amministrazione usufruisce da tempo quale prodotto distintivo e di pregio offerto in dono in occasione di convegni e manifestazioni di ogni genere, per cui sono state predisposte confezioni dei migliori campioni ed offerti agli arcieri vincitori delle gare odierne. Si pone in rilievo che molti arcieri provengono da territori ove l'aceto è assai apprezzato e conosciuto, ma poco diffuso poiché non facente parte della loro tradizione. Dono molto apprezzato.**



**Lo spettacolo ha deliziato il pubblico adulto ed i bambini sia per la competizione che per la precisione esecutiva dimostrando abilità e tecnica nel centrare il bersaglio; inoltre molta gente si è cimentata nel tiro con questa antica arma.**



**Rock acrobatico rappresentato nella piazzetta della medioevale torre campanaria adiacente alla chiesa dedicata a San Giovanni Battista.**

**Certamente le 18 precedenti edizioni di una festa ottobre caratterizzata da una sfumatura di gradevole rusticità ed annualmente riproposta, indica che tale longeva vitalità è garanzia che la stessa è sentita, attesa, partecipata e vissuta.**



**Così domenica 19 ottobre 2014, sulla piazza antistante il Comune di Soliera, si apre la XIX° edizione de "Il Profumo del mosto cotto".**

**La volontà dell'amministrazione pubblica, degli organizzatori e dei volontari è quella di offrire ai tantissimi frequentatori un momento di incontro in serenità ed allegria, allietarli con buona musica, attrarli con tanti spettacoli per le vie del centro storico, incuriosirli per gli antichi mestieri ed allettarli con offerte gastronomiche gradevoli.**

**Non si è neppure pensato di modificare alcuni aspetti identificativi della festa per mantenere quell'impronta tradizionale che la caratterizza, senza tralasciare l'opportunità di offrire spettacoli mai visti a Soliera.**

**Non è possibile citare quale parte della festa abbia avuto maggior successo perché ogni angolo, ogni spettacolo, ogni bancarella ha ricevuto buona affluenza di persone e calorosi apprezzamenti.**

**Il sole volge al tramonto, il mosto è giunto all'ottimale punto di cottura con soddisfazione dei cuochi.**

**Proseguendo il trascorrere della festa nel suo continuo intreccio di forme e colori si nota che i prodotti gastronomici quali maltagliati con fagioli, polenta e ragù, sughi,**

savor, noci cotte nella saba e sua successiva distribuzione hanno soddisfatto pienamente il pubblico per qualità e quantità fino all'esaurimento di ogni alimento.

Nel corso della giornata, dei 200 litri di mosto di trebbiano di spagna, acquistato presso la Cantina Sociale di Formigine certificato secondo il disciplinare per l'A.B.T.M. e misurato a 18 gradi babo ne sono stati destinati litri 40 per ottenere la saba e distribuiti quale assaggio ed i restanti litri 160 per l'acetaia comunale.

Il grado zuccherino di 18 gradi babo non è di particolare pregio a causa della continua piovosità estiva e per l'assenza di adeguata temperatura nel mese di settembre, ciò nonostante l'assaggio a fine cottura risulta gradevole, privo di aromi devianti e di qualsiasi sfumatura di caramello.

A fine cottura sono rimasti circa litri 80 concentrati a 25 gradi babo, immessi in tre damigiane a bocca larga, collocate in ambiente asciutto e secco, operando a favorire la fermentazione alcolica fin quando la temperatura ambientale risulta favorevole.

Per tutti gli ultimi giorni di ottobre la temperatura dell'ambiente ove sono collocate le damigiane è stata abbastanza costante ed ha oscillato intorno ai 16 gr. cc circa consentendo un buon avvio della fermentazione alcolica evidenziato dalla presenza di bollicine alla superficie.

Lasciato il prodotto a giacere in damigiana esso ha proseguito in novembre l'attività fermentativa alcolica.

In data 16 novembre 2014, la verifica strumentale dell'alcol rilevata da Lancellotti Alfonsino come gli anni precedenti riporta i seguenti dati:

damigiana n.1 alcol 7,8 acidità 2,4 brix 28 babo 23,8

damigiana n. 2 alcol 7,5 acidità 2,2 brix 27 babo 22,95

damigiana n. 3 alcol 8,2 acidità 2,1 brix 26 babo 22,1.

Considerata la presenza di acidità in via di formazione si lascia fermo il liquido per tutto il mese in attesa di incremento acetico.

A metà dicembre si provvede a filtrare il prodotto per eliminare le sospensioni eseguendo con cautela il prelievo del liquido, cominciando dalla parte superiore facendolo scendere pian piano servendoci di un tubo a lenta aspirazione onde evitare che i sedimenti giacenti in fondo vengano risucchiati interferendo negativamente con l'attività in corso.

Questi ultimi, nelle damigiane, già formano un lieve spessore di circa un centimetro; una poltiglia finissima che può causare nel decomporsi, uno sgradevole sapore difficilmente eliminabile.

La prima sedimentazione naturale delle sospensioni ed il filtraggio del liquido non sono sufficienti ad ottenere una perfetta limpidezza che sarà solamente conseguita grazie a rigori di due o più inverni.

Maggiore il numero degli inverni trascorsi in damigiana e migliore sarà la limpidezza e ridotti i depositi nelle botti, che comunque vengono sempre prodotti da liquido e depositati.

Terminato di filtrare, l'attività è proseguita con la graduale introduzione di mosto cotto nelle damigiane contenenti aceto maturo nella proporzione di un litro di mosto giovane a fronte di 9 litri circa di maturo e così ogni 8 giorni fino ad esaurimento del prodotto giovane.

La quantità di aceto in giacenza è superiore al fabbisogno per il rabbocco della prossima primavera e la parte restante sarà mantenuta in damigiana per tutto

**l'anno affinché affini il processo di acetificazione, destinandolo a ricevere il futuro mosto cotto che vi sarà immesso gradualmente.  
Al momento la giacenza viene stimata in circa litri 125.**

### **Premiazione dei migliori nocini**



**Da sin. Luigi Carrabs alfiere per il nocino, Loretta Goldoni, Mauro Barbieri 1° classificato, la Presidente dell'ordine del nocino Vania Franceschelli.**



**Fausto Francia 2° classificato**

## ANNO 2015

**Il mese di gennaio non è stato caratterizzato da lunghe giornate rigide, anzi la temperatura dell'ambiente in cui sono collocate le damigiane contenenti l'aceto è abbastanza favorevole alla sua evoluzione acetica; nulla di negativo da segnalare, La consistente nevicata di cm 35 del 6 febbraio, ha disincentivato ogni attività inerente l'acetaia, tutto si è concentrato in altri lavori.**

**All'avvicinarsi del periodo di luna calante del mese di marzo durante la periodica visita in acetaia, sono stati misurati i livelli in ogni botte per stimare prudenzialmente il quantitativo di aceto giovane necessario, da immettere in due volte.**

**Occorreranno circa litri 60/65.**

**Quale prima operazione, venerdì 13 marzo, 2015 in previsione della "Festa di giugno "p.v., vengono prelevati litri 5 suddivisi equamente tra due botti piccole delle batterie G.A, e G.R.L.L. quale prima scelta ed altri litri 10 alle seconde botti delle due batterie suddette e dalla prima della batteria L.A. per complessivi litri 15. Successivamente si procede al rabbocco di ogni botte secondo il consueto procedimento e per ultimo prelevando dalla badessa l'indispensabile per il ripristino dei livelli delle botti grandi di ogni batteria, fino all'immissione nella botte madre dei primi litri 30, rinviando il completamento dell'opera al favorevole successivo periodo di aprile.**

**Venerdì 17 aprile 2015 vengono versati lentamente altri litri 35, un po' di più di quanto previsto.**

**La restante quantità di mosto litri 60 circa suddivisi in due damigiane proseguirà il processo di acetificazione ed il loro utilizzo è destinato ad acetificare il mosto cotto nell'autunno venturo.**

**Per l'anno in corso la rabboccatura si ritiene completata.**

**La parola "rabbocco o rabboccatura" linguisticamente parlando, indica il riempimento totale del contenitore fino all'orlo di qualsiasi contenitore, di contro l'espressione viene usata nel linguaggio corrente degli aceto amatori quale intervento di ripristino del precedente livello dei liquidi lasciando uno spazio interno di circa 7/9 cm dal cocchiere per l'ossigenazione dell'aceto.**

**Tale spazio è definito bolla.**

**E poiché tutto il mondo culturale e linguistico è sempre e comunque in continua evoluzione con invenzione di parole atte ad indicare nuovi significati od oggetti, ora in contrapposizione all'invasione da parte della nuova terminologia che pervade ed invade la lingua italiana, la più ricca di termini e la più precisa, per questa volta ci permettiamo l'utilizzo delle parola italiana "rabbocco" dandole un significato operativo ben preciso nell'ambito dell'aceto e leggermente differente dall'originario.**

**Trascorso il mese di maggio all' approssimarsi del solstizio d'estate fervono i preparativi per l'imminente festa annuale del paese: la 162° "FIERA DI SOLIERA", che si svilupperà da venerdì 19 a mercoledì 24 giugno 2015.**

**Essa comprende numerose e differenti iniziative culturali, di spettacolo, commerciali, ludiche e gastronomiche.**

**In questo ultimo ambito "La Compagnia balsamica", situata nell'ampio spazio verde del parco, una volta conosciuto per la piccola caratteristica montagnola, allestisce la "Locanda del tortellone" punto di degustazione del noto e gradito tortellone a forma di sole.**

**La collocazione, non più nel centro del paese, è molto caratteristica per tutto il circostante verdeggiare di una porzione di parco con vialetti per il passeggio, aiuole, panchine e giochi di luci provenienti dai lampioni, che creano particolari**

effetti di chiaro scuro facendo risaltare sia le immagini intere che i profili delle persone nel contempo favorendo il raccoglimento attorno ai tavoli.

Nel vasto spazio centrale sono stati allestiti tavoli rotondi di ampie dimensioni sostenuti da grosse botti sulle quali i commensali degustano i tortelloni, si scambiano le loro impressioni e sorridono trascorrendo in letizia un breve tempo per poi immergersi nel pieno della festa; una coreografia in sintonia con l'atmosfera festaiola tipica della manifestazione in corso.



Adiacente alla "Locanda del tortellone" è presente lo "Stand balsamico" piccolo, ma significativo punto di assaggio dei migliori aceti offerti dai cittadini di Soliera i quali con orgoglio contribuiscono a mantenere viva ed articolata la manifestazione più importante del paese. Numerose e continue le presenze allo stand del

tortellone per degustarne le qualità, come pure al punto di assaggio dell'aceto balsamico prodotto artigianalmente.

Al fine di rendere maggiormente interessante il momento e per ingolosire ancor più



i commensali, viene loro offerto un filo di aceto versato a volo d'angelo sul piatto di tortelloni che crea un disegno astratto; per tale offerta la quantità di aceto che rimane a fine della festa è alquanto modesta, ma in definitiva si raggiunge lo scopo di consentire il maggior grado di apprezzamento complessivo.

A fine festa quanto rimasto viene immesso in una piccola damigiana e servirà comunque per la prossima iniziativa paesana.

All'inizio del mese di luglio durante una periodica visita all'acetaia viene riscontrata una decrescente acidità nella botte n. 6 della batteria G.A. e si nota un leggero velo un po' opaco sulla superficie del liquido.

C'è il timore di un progressivo degrado dell'acidità verso l'infiacchimento il cui procedere comporterebbe altre problematiche.

L'eventuale necessità di innalzare l'acidità anche solamente in una botte se non anche a volte e purtroppo nell'intera batteria, è uno degli interventi più difficoltosi poiché occorre conservare nel limite del possibile l'armonia e l'equilibrio tra le componenti che caratterizzano le qualità di un buon prodotto.

Maggiore è il divario tra il grado acetico esistente e quello da raggiungere e più lungo è il tempo occorrente per ripristinare l'equilibrio tra i componenti agro-dolci. Nella botte in esame l'acidità risulta di basso grado, sfuggente di modesta consistenza, ma fortunatamente non si percepiscono sapori anomali e nemmeno sgradevoli.

Viene vuotata la botte prelevando la parte superiore del liquido mediante lenta aspirazione lasciando i fondi fermi a giacere.

Successivamente si procede alla sua accurata pulizia interna eliminando quanto rimasto, poi utilizzando aceto maturo ad alta gradazione acetica riscaldato a non più di 45 gr cc, è stata riempita fino al cocchiere, quindi lasciata ferma per alcuni giorni affinché tutto il legno si impregni nuovamente di acidità e riprenda quel vigore e quella attività che gli sono demandati.

Nel frattempo il liquido prelevato è passato per filtri, non tanto per eliminare eventuali sospensioni quanto per ossigenarlo mediante libera caduta in damigiane dalla bocca larga, operazione eseguita diverse volte nell'arco di alcune giornate.

Dopo otto giorni la botte preventivamente svuotata dell'attuale contenuto è riportata in acetaia e riempita utilizzando il prodotto precedentemente prelevato ed ossigenato, eseguendo un leggero rinalzo a recupero di quanto eliminato, ricorrendo a liquido di altra botte avente buona acidità.

Alla fine del mese di luglio viene effettuata una ulteriore accurata verifica che l'intervento di incremento della acidità della botte abbia avuto risultati positivi e per maggior sicurezza tale controllo viene esteso all'intera batteria, constatandone il positivo procedere.

Nel corso di settembre sono stati effettuati controlli visivi, olfattivi e gustativi che hanno dato esito confortante.

Mentre l'estate afosa e torrida cede il passo a giornate miti, si avverte l'avvicinarsi dell'autunno che reca con sé i suoi bellissimi colori vivaci e brillanti deliziandoci con un cielo terso e odorando

l'aria di uva appena raccolta trasportata dai carri alla cantina sociale di Soliera, ma questa è anche la stagione delle mele, delle zucche, delle castagne ed altro ancora. Tanto si è scritto dell'atmosfera variegata di questo periodo, dei sentimenti che pulsano nei cuori, del piacere nella raccolta della uva quasi fosse il consuntivo dell'annata agricola, ma non è la fine della bella stagione e nemmeno il completamento di quella appena trascorsa in quanto fino a fine ottobre si raccolgono altri frutti.

### **Impara l'arte e mettila da parte.**

Per arte si intende qualsivoglia attività manuale od intellettuale che interessi e sviluppi ogni capacità umana volta al più elevato significato sublime con finalità creative tendenti a fare e migliorare ogni opera prodotta con intelletto ed abile manualità.

L'espressione estetica dell'interiorità dell'artista ne rispecchia i sentimenti e le opinioni nel contesto sociale e culturale in cui egli vive, con risvolti etici nonché religiosi rispettanti le regole del suo tempo. Più ampiamente si può definire arte la capacità espressiva dell'anima umana che esterna i propri ideali nel desiderio di comunicare al prossimo, mediante l'operato, il significato rappresentativo dell'esecuzione.

L'opera d'arte viene concepita ed idealizzata dalla mente dell'uomo, attraverso lo spirito dell'artista che la arricchisce di colore e sentimento, passa per la mano da

cui riceve sfumature e significati profondi tendenti ad attrarre lo spettatore e si concretizza a mezzo penna, pennello o scalpello.

Nel corso dei secoli il concetto di arte è mutato più volte in relazione alle esigenze umane, ambientali e di sussistenza.

Nell'antichità era arte la costruzione di oggetti utili all'agricoltura, all'abbigliamento ed al sostentamento in genere, poi essa si è arricchita di significati e di oggettive opere di alto pregio che ammiriamo tuttora.

Affinché essa sia espressa ad alto livello occorre conoscere le regole che disciplinano ogni forma creativa, necessita farle proprie e svilupparle per raggiungere oltre che la propria soddisfazione anche il consenso del prossimo cui è rivolta e sul quale esercitare ammirazione ed invito ad esprimersi nelle forme a lui più congeniali.

Proverbiale e profondo è l'incitamento iniziale rivolto all'interlocutore affinché si adoperi per apprendere una qualsiasi attività, ad approfondirne i dettami in tutti gli aspetti, esercitarla con passione se piace e conviene per trarne giustamente non solo benefici materiali, ma anche soddisfazioni morali.

Non da meno importante è la parte finale del detto "mettila da parte" che non significa accantonarla dimenticandola, ma riporla nell'angolo della mente ed utilizzare l'esperienza fatta a fronte di ogni necessità.

In tal modo si esercita una delle tante qualità umane che costituiscono e caratterizzano la nostra mente, la capacità razionale nell'usufruire quanto memorizzato e non solo applicarlo "sic et simpliciter", ma elaborare e modificare i dati appresi costituendo il tal modo un nuovo ordine operativo.

Se per arte si intende quanto sopra descritto allora anche il raggiungimento qualitativo elevato delle numerose caratteristiche dell'aceto balsamico tradizionale di Modena, si può definire un'arte, quella della conduzione di una o più batterie.

Essa si impara dal vivo gestendo la propria batteria, arricchendo le conoscenze con informazioni attinte dai libri scritti da maestri che l'hanno acquisita mediante esperienze dirette e che hanno provveduto a dettagliarne le varie fasi operative.

Si comincia dalla scelta delle uve ed il controllo del grado zuccherino, proseguendo con la cottura del mosto, quindi curando la fermentazione alcolica e quella acetica con innesti nell'aceto maturo proveniente solamente da mosto acetificato, poi i rinalzi nelle botti, il tutto di anno in anno con precisione e metodicità, prestando attenzione alle variabili dell'intera stagione che influiscono direttamente su ogni raccolto, per quanto ci riguarda l'uva.

Non basta poiché durante il trascorre degli anni possono intervenire fattori ambientali e procedurali negativi che necessitano di correzioni e solamente un'attenta e specifica operatività basata sulla conoscenza delle regole, può permettere le opportune rettifiche, che per quanto semplici possano sembrare e non sempre lo sono, comportano comunque tempi lunghi.

Non è possibile delineare qualche esempio alternativo applicato su un altro prodotto, poiché non esiste nessun manufatto che assomigli all'A.B.T.M., quindi solamente nel tempo è possibile conoscere l'esito di quanto fatto.

L'aspettativa dei compaesani per quanto di piacevole e di consueto viene organizzato in periodo autunnale, si realizza con la manifestazione che rappresenta la base per la produzione dell'A.B.T.M.

Poiché siamo in autunno il 17/ottobre nella piazza antistante il municipio viene allestito tutto quanto per la rappresentazione della cottura del mosto, mentre il Paese è contornato da attrazioni; è la XX° edizione de "Il profumo del mosto cotto"; la 3° domenica del mese.

Sono stati acquistati 200 litri di mosto d'uva trebbiano di spagna, il cui grado zuccherino 19,5 gr. babo, indica qualità eccelsa oltre alla morbidezza dei vari sapori e la sua persistenza sensoriale gustativa.

**Il liquido è stato suddiviso in tre paioli dei quali l'uno di 40 litri per la saba da distribuire al pubblico ed il rimanente 160 litri in altri due paioli di rame, riscaldati a fuoco vivo alimentato a legna per le prime tre ore mantenendo la temperatura tra i 90/95 gradi cc per poi ridurla a 80/85 gr. cc fino al raggiungimento della densità desiderata di circa 32/34 gradi babo per la saba poi distribuita al pubblico quale piccolo assaggio sempre gradito, mentre per il balsamico bastano 25/26 gradi babo. Per tutta la giornata il cielo ha minacciato di versare acqua, ma fortunatamente solamente una fastidiosa pesante nebbiolina ha bagnato spettatori ed organizzatori e non ha impedito tra mille timori di portare a compimento quanto prefissato. Uno sguardo al cielo, uno ai paioli, uno al fuoco nell'auspicio di un buon esito di giornata, il tempo è trascorso tra assaggi, piacevoli conversazioni con la gente, un po' di fumo negli occhi e tanto lavoro, ma con soddisfazione e sorrisi, quindi dopo le dovute misurazione, al conseguimento del grado zuccherino voluto, circa 26 gradi babo, il mosto è stato immesso ancora caldo nelle damigiane e collocate in apposita stanza agevolando l'avvio della fermentazione alcolica. Sono rimasti circa 85 litri in 3 damigiane. La giacenza attuale è di circa 145 litri di cui 60 litri circa dell'anno precedente già acetificati.**

**Il pubblico non ha tradito le aspettative affollando e movimentando tutte le vie del paese, assaggiando e gustando le specialità nostrane, soffermandosi osservare le varie iniziative spettacolari ed artigianale, dando concretezza al motivo della manifestazione, ovvero trasmettere serenità ed allegria.**

**A metà novembre la fermentazione alcolica ha raggiunto gradi 10,5 per la prima damigiana, 9,8 le seconda e 9,6 la terza, misurazione effettuata da Paolo Manfredini esperto vinificatore, munito di ebulliometro. Il 16 novembre viene eseguita la prima immissione di prodotto giovane rispettando la proporzione di 1 litro di giovane in circa litri 9 di maturo ogni 8 giorni. Successivamente sarà rispettata la cadenza di 12/13 gg per i prossimi interventi fino ad esaurimento di mosto giovane.**

## ANNO 2016

A gennaio si effettua il travaso di tutta la giacenza in altri contenitori mediante lenta aspirazione della parte superiore del liquido per lasciare sul fondo i naturali sedimenti che debbono essere scartati, quindi si procede a filtrare tutto il liquido. Nei primi giorni di febbraio 2016 sono stati effettuati diversi assaggi del liquido al fine di controllare che l'acetificazione proceda con regolarità in presenza di tutte le caratteristiche olfattive e gustative che il prodotto deve man mano acquisire. Esso rimarrà in damigiana in attesa di essere utilizzato in parte per il rabbocco da effettuarsi nella primavera imminente e l'eventuale rimanenza per l'anno successivo.

In data 19 febbraio 2016, si esamina strumentalmente il grado acetico (6 gradi) della giacenza del nuovo in ogni damigiana.

L'operatività per la produzione dell'aceto si sviluppa in un arco temporale abbastanza lungo, dall'autunno dell'anno in cui si cuoce il mosto fino alla primavera dell'anno successivo quando si effettua il rabbocco e per i mesi successivi il lavoro si limita a dei controlli, se non intervengono fattori negativi. Poiché non tutte le annate sono favorevoli al buon raccolto, una norma prudenziale consiste nel cuocere quantità di mosto superiori al fabbisogno annuale quando il raccolto è di ottima qualità, costituire molta scorta, procedere alla fermentazione alcolica, quindi a quella acetica e conservare la maggior quantità per il futuro.

Mercoledì 6 aprile 2016 vengono prelevati da ciascuna delle 3 botti piccole cc 250 circa suddivisi in altrettante bottiglie consegnate all'alfiere Luigi Carrabs che a sua volta le conferirà alla Consorceria di Spilamberto per partecipare al Palio ed ottenere il verbale di notificazione che riporterà il giudizio ed i consigli stilati da maestri assaggiatori.

Inoltre vengono prelevati litri 5 suddivisi tra le botti piccole delle tre batterie ed ulteriori 10 litri dalla seconda botti di ogni batteria destinando il tutto alla prossima Fiera di Soliera. In totale sono 15 litri.

Successivamente si inizia il rabbocco in ogni barilotto seguendo la tradizionale operatività, come pure per la badessa che riceve lentamente circa 30 litri di quel prodotto miscelato ad inizio anno.

Ulteriore immissione viene rinviata al prossimo periodo di luna calante.

A fine interventi nella badessa vi sono circa litri 140, quantità sufficiente ad amalgamare il prodotto giovane appena immesso.

Martedì 17 maggio 2016 occorrono altri 35 litri mosto per raggiungere il livello ottimale della badessa.

La rimanenza di 55 litri è tuttora nelle damigiane ove rimarranno per tutto l'anno proseguendo l'iter migliorativo.

## **L'alimentarsi bene**

**Si potrebbe dire “quanta enfasi per il mangiare, esistono ben altri problemi” in effetti questo è vero, ma è discutibile che si mangia per vivere?**

**È discutibile che il nostro corpo ha bisogno di nutrimento giornaliero e sopra tutto sano?**

**È forse deprecabile che si operi per il miglioramento, nel limite del possibile, della mensa quotidiana che si cerchi il compiacimento di una buona tavola, che venga esaudito anche il più piccolo diletto commensale, che sia possibile sollevare l'animo dell'uomo al di sopra delle vicissitudini correnti con qualcosa che lo appaghi?**

**No di certo, ma ora sorge un'altra considerazione: perché mangiare male se è fattibile il contrario?**

**Da sempre l'uomo ha cercato di migliorare la qualità del cibo con vari accorgimenti ricorrendo ad erbe aromatiche e salutari ed altro, ancor prima di giungere all'utilizzo del fuoco a scopo culinario.**

**Per noi ora è cosa normale e quotidiana, mentre anticamente risultava difficoltoso procurarsi il sostentamento per sé stessi e per l'intero gruppo di appartenenza per poi conservarlo anche solo per alcuni giorni. Da qui l'utilizzo dell'aceto per le sue qualità antisettiche che ha svolto anche la funzione di conservante alimentare: i sottaceti e la marinatura di carne e pesce.**

**L'esigenza alimentare quotidiana ha spinto l'uomo ad inventare nuovi modi di sostentamento fino a giungere a piatti e ricette elaborate, combinando vivande con aromi di ogni genere, provenienti anche dall'oriente al solo scopo di rendere il nutrimento sempre più piacevole, trasformando l'indispensabile atto del mangiare in un momento lieto e sereno.**

**Da ultimo nasce il concetto di convivio con la famiglia e/o con gli amici nella completa condivisione di necessità e piacere che uniscono spirito goliardico e beni naturali nella consapevolezza del valore dell'armonia.**

**È forse possibile smentire l'antica massima che cita “mens sana in corpore sano”?**

**È noto che quanto citato era ed è riconducibile principalmente al concetto culturale, ma non di meno è reale il rapporto diretto tra buona alimentazione e lo star bene fisicamente e spiritualmente.**

**Quindi curiamo il più possibile quanto produciamo.**

**Trascorsa la primavera tra improvvisi scrosci d'acqua, tempo incerto e giornate ventose giunge l'estate con il caldo continentale tipico della pianura padana e con esso anche il momento di organizzare ed allestire la festa del paese.**

**La 163° “Fiera di Soliera” da venerdì 24 a domenica 26 giugno 2016.**

**Gli allestimenti per le attività commerciali, artigianali, ludiche e dimostrative di antichi lavori circondano buona parte dell'abitato del paese con crescente adesione di ambulanti e volontari locali a dimostrazione che è vivo l'interesse del pubblico per tale iniziativa.**

**Come gli anni precedenti sono state create grandi coreografie inerenti il mondo viti- vinicolo così anche questa volta, al centro della piazza di Soliera viene issata una torre formata da n. 6 botti di grosse dimensioni innestate tramite apposito foro in un grosso palo, opera ingegnosa del sig. Gennari Rino uomo pieno di maestria ed inventiva.**



**Essa svetta alta e par più alta ancora man mano ci si avvicina.**

**Esecuzione di Rino Gennari.**

**Alla sua sommità sono fissati lunghi drappi che attraversando la piazza formano un ondeggiante ombrello multicolore sotto il quale il pubblico passeggia, guarda verso il cielo e sorride per la fantasia e creatività espressa dagli organizzatori.**

### **I sughi**

**Quando le ristrettezze economiche imponevano una conduzione familiare austera ed alle faccende domestiche le persone erano molto attenti e scrupolose, ogni buona ricetta veniva adottata, migliorata e mai abbandonata trasferendola alla progenie.**

**Così come le castagne hanno costituito il pane per gli abitanti degli Appennini, la polenta era la base dell'alimentazione per la popolazione del Veneto, così uno dei tanti prodotti ottenuti dal succo d'uva, i sughi, diveniva uno dei possibili alimenti anche per un solo pasto, cui certamente si univa il pane.**

**Si tratta di una crema ottenuta dalla cottura di mosto e farina senza alcun ulteriore ingrediente, cottura lenta e continui giri del mestolo: i sughi.**

**Da bambino ho fatto visita ad una famiglia all'ora di cena e tutti a tavola cenavano con sughi e pane, probabilmente poteva esservi un secondo piatto, però questo non l'ho visto.**

**Le vicende che riguardano la collocazione dell'acetaia comunale sono direttamente collegate agli avvenimenti del castello Campori entro le cui mura verranno collocate le botti.**

**I danni arrecati al castello Campori dal terremoto del 2012 hanno imposto notevoli lavori di consolidamento che, ora in corso d'opera con il cantiere che occupa la piazza principale, impediscono l'allestimento della Locanda del tortellone e lo Stand balsamico nel centro del Paese, per tale motivo sono stati approntati in un parco alberato al cui centro sono allestiti tavoli rotondi su cui il pubblico degusterà i piatti offerti.**

**Come nelle edizioni precedenti per le tre serate l'affluenza ha onorato le aspettative degli organizzatori poiché il pubblico ha affollato ogni attrazione della fiera gradendo gli spettacoli e soffermandosi nei punti di ristoro che presentavano differenti specialità gastronomiche.**

**A fine delle serate terminati gli assaggi i circa 3,5 litri di aceto rimasti, sono stati immessi in una piccola damigiana quindi destinati ad essere utilizzati in una prossima occasione ufficiale.**

## I Lieviti

Ci sembra giusto riprendere l'argomento relativo ai processi che intervengono nella trasformazione del mosto cotto e di come il procedimento avviene grazie all'intervento dei lieviti.

Questi ultimi sono microrganismi costituiti da una unica cellula e sono classificati nell'ambito dei funghi unicellulari detti saccaromiceti che operano una complessa trasformazione.

Essi sono presenti nell'aria, sulle piante, trasportati dal vento e dagli insetti e si trovano anche sulla buccia dei chicchi d'uva e a seguito della pigiatura entrano in azione favorendo la fermentazione alcolica.

Molteplici sono i lieviti che agiscono nel cambiamento dei vari elementi naturali, ma per quanto attiene al nostro argomento ci interessiamo solamente di quelli anaerobici che operano in assenza di ossigeno favorendo la trasformazione degli zuccheri in anidride carbonica, alcol, glicerina, acido acetico e tanti altri elementi che al momento tralasciamo in quanto non inerenti l'argomento aceto.

Al crescere del grado alcolico corrisponde un decremento dell'azione dei lieviti fino alla loro morte proprio a causa dell'alcol prodotto.

In questa attività molecolare interviene anche l'enzima, una proteina in grado di catalizzare la reazione chimica rendendola altamente più veloce di quanto non avverrebbe in sua assenza, ma al contrario dei lieviti che scompaiono, l'enzima rimane intatto e disponibile per una nuova reazione.

Questo processo enzimatico molto complesso è detto zimasi alcolica che catalizza una serie di reazioni adatte solo alla trasformazione voluta dall'aceto amatore, per il nostro caso specifico.

I lieviti, gli enzimi ed il processo detto zimasi alcolica, sono procedimenti che interessano qualsiasi trasformazione chimica fino a comprendere la nostra digestione degli alimenti, ma con elementi naturali iniziali di differente formazione molecolare e specifica funzione.



Gruppo di pompieri di Forlì in azione sul castello Campori mette in sicurezza la torretta al cui interno due campane battono le ore. Essa sovrasta la torre principale al cui interno c'è l'orologio che si è fermato all'ora del terremoto: 4,05.

La consorceria di Spilamberto ha rilasciato i verbali di notificazione degli assaggi effettuati in data 20/04/2016 sui nostri tre campioni, dai quali emerge un miglioramento dell'acidità, ma non un vero salto di qualità complessiva, il prodotto rimane entro una fascia di media qualità, non disprezzabile certamente per le sue caratteristiche di genuinità, ma che necessita di ulteriori attenzioni destinate al miglioramento di tutte le peculiarità del prodotto.

La batteria siglata G.A. totalizza punti 262 .

Acidità/p 5,7 – Brix 69,70 – Densità 1,36 – Acidità/v 7,70- R. 9,10. (R entro 8/10 )

Le note a margine riportano: Aceto con buona acidità, sapori balsamici presenti ma disarmonico.

La batteria siglata G.R. L.L. totalizza punti 238.

Acidità/p 5,5 – Brix 68,60 – Densità 1,35 – Acidità/v 7,40 , R 9,30 (R entro 8/10 )

Le note a margine riportano: Caratteristiche balsamiche non ancora molto evidenti, buona l'acidità anche se disarmonica.

La batteria siglata L.A. totalizza punti 218.

Acidità/p 7,7 – Brix 59,20 – Densità 1,29 – Acidità/v 9,90 , R 6. (R fuori da 8/10), significa acidità elevata.

Le note a margine riportano: Aceto da caratteri balsamici ancora lontani, acidità elevata, ma non equilibrata.

Nel corso del mese di luglio ed in settembre sono state svolte alcune visite tendenti al controllo delle botti che non presentassero perdite e da alcune di esse è stato effettuato un piccolo prelievo destinato ad assaggi allo scopo di verificare il mantenimento delle qualità del prodotto.

Non è stata notata alcuna anomalia.

Settembre è un mese di transizione durante il quale si attende che il prodotto principale, l'uva, venga a maturazione e raggiunga il miglior grado zuccherino auspicato, nel frattempo, ogni aceto amatore provvede all'allestimento di quanto necessario per la pigiatura e cottura del mosto.

Come da tanti anni gli organizzatori per l'imminente festa autunnale si apprestano ai primi giorni di ottobre alla preparazione e completamento di quanto necessario per la XXI° edizione de "Il profumo del mosto cotto" domenica 16 ottobre 2016.

Apparentemente nulla di nuovo rispetto gli anni precedenti ed invece piano piano si cominciano a delineare le innovazioni apportate dal contributo di volontari di recente ingresso nel gruppo de La compagnia balsamica.

La preparazione degli alimenti offerti al pubblico comporta una attiva coordinazione da parte dei componenti delle quali citiamo la cuoca sig.ra Concetta per la pregevole alacrità.

Il fabbisogno annuale di mosto cotto già acetificato per il mantenimento dell'acetaia comunale ammonta a circa litri 60/70 ed a volte anche un po' di più; esso varia in relazione al naturale calo estivo del liquido e da quanto prelevato per le iniziative del Comune.

Sono stati acquistati 200 litri di trebbiano modenese certificati dalla cantina sociale di Formigine dei quali 160 litri per l'acetaia comunale e litri 40 destinati al pubblico quale dolce assaggio dopo lunga cottura.

Buona la gradazione zuccherina iniziale è di 19,00 babo, in linea con le caratteristiche del tipo d'uva.

Dopo quasi 4 ore di cottura ad una temperatura non superiore a 95 gradi cc e dopo i prelievi della schiuma, la prima fase di bollitura si può definire terminata ed il

**fuoco viene diradato per poi mantenere costantemente il prodotto a circa 80/85 gradi cc.**

**Alle ore 14,00 viene prelevata una piccola quantità di mosto, raffreddato a temperatura ambiente ed utilizzando il mostimetro viene misurata la concentrazione zuccherina che risulta pari a 21,5 babo circa.**

**Nel corso del pomeriggio l'attività rappresentativa della cottura del mosto nei tre paioli è proseguita senza alcuna difficoltà, fino a giungere al momento della distribuzione degli assaggi della saba sempre molto gradita.**

**Nel contempo molte persone hanno chiesto delucidazioni sulla destinazione del mosto riconoscendo dalle varie spiegazioni quanto lungo fosse il processo produttivo, dalla pigiatura dell'uva fino all'aceto tradizionale eccellente.**

**Poche e semplici delucidazioni che venivano concluse con la solita frase "Occorrono molti anni almeno 15 ed oltre per un prodotto accettabile e definibile balsamico".**

**Coloro che non hanno alcuna nozione riguardante il prodotto finito, restano sconcertati all'apprendere il tempo necessario per ottenere un aceto meritevole dell'aggettivo balsamico conseguito solamente seguendo il metodo tradizionale.**

**Alle ore 16 viene prelevato un campione di mosto che raffreddato a temperatura ambiente rivela una concentrazione zuccherina pari a circa 24,5 babo misurazione che consente il prosieguo della giornata di festa, riducendo ulteriormente l'intensità del fuoco.**

**Alle ore 18,00 ora del tramonto pian piano iniziano i preparativi di travaso del prodotto per immetterlo nelle damigiane usando la dovuta cautela.**

**Densità zuccherina finale è di gradi babo 26,5 .**

**Vengono riempiti due contenitori da litri 34 ciascuno ed un terzo per circa litri 16, chiusi per il trasporto nel consueto locale, ove saranno aperte per favorire il processo di trasformazione degli zuccheri in alcol e quindi giungere all'acetificazione eseguendo innesti gradualmente nel maturo in giacenza.**

**La favorevole temperatura di novembre ha favorito la prima fermentazione che giunta a gradi 8,5 di alcol ha permesso l'avvio degli innesti del prodotto giovane nell'aceto maturo in giacenza. Attività eseguita nel rispetto i quanto già svolto negli anni precedenti.**

**Il mese di dicembre si è presentato con la sua veste rigida facendo gelare tutta la campagna; temperatura ideale per la decantazione delle sospensioni.**

**Probabilmente tale situazione non ha favorito le precipitazioni temporalesche e nemmeno quelle nevose utili all'agricoltura, inverno secco.**

**A metà mese è stato prelevato lentamente il prodotto, filtrato e trasferito in altre damigiane allo scopo di eliminare le inutili sedimentazioni.**

## ANNO 2017

Per tutto il mese di gennaio la temperatura è stata gelida, pur in presenza del sole che brillava in un cielo limpido, la brina imbiancava il paesaggio ornando alberi e siepi resi quasi irreali e luminescenti ai raggi del sole che attraversavano i cristalli. All'inizio del mese di febbraio il gelo ha lasciato il posto a giornate leggermente meno rigide che hanno favorito l'attività in previsione del rinalzo annuale.

Viene filtrato il prodotto e lasciato in damigiana fino al prossimo periodo favorevole. Scartati circa 2/3 litri.

All'inizio di marzo l'incremento un po' anomalo della temperatura ha favorito il naturale processo acetico per cui si è deciso di attendere la imminente luna calante per il rabbocco.

Lunedì 20 marzo 2017 sono stati prelevati litri 5 dalle prime due botti più vecchie ed ulteriori litri 5 dalla seconda botte della tre batterie. Totale litri 10.

Esso servirà per la fiera di Soliera a fine giugno p.v.

Successivamente l'attività si è concentrata sul consueto rabbocco di ogni botte fino all'immissione nella badessa del prodotto nuovo per soli litri 35 circa le cui analisi strumentali hanno indicato i seguenti valori: densità 20 babo e grado acetico 6,5 circa.

Nonostante che la scorsa estate non sia stata particolarmente calda e nemmeno ventilata, il livello delle botti ha subito un calo superiore al previsto.

Ciò ha comportato l'utilizzo di una rilevante quantità di prodotto giovane, ma poiché se ne ha in abbondanza e già acetificato negli anni precedenti, è stato possibile operare in tutta tranquillità.

Metà aprile ripristinato il livello ottimale ricorrendo a litri 40.

Al momento sono rimasti circa litri 66 che serviranno per il mosto che verrà cotto il prossimo autunno e per ora resteranno in damigiana.

La torre di sud est del castello danneggiata dal terremoto del maggio 2012 e destinata ad accogliere l'acetaia comunale, dopo il restauro dovrebbe ricevere tutte le 20 botti, ma sorge, tra alcuni componenti de "La Compagnia balsamica" il dubbio che tale ambiente possa essere di facile e continuo utilizzo da parte sia degli aceto-amatori che dei visitatori giunti in occasione di ogni manifestazione.

Storicamente essa era utilizzata quale colombaia.

Le perplessità sorgono sulla base della considerazione della stretta ed impervia scala di accesso, il limitato spazio che la torre offre dopo l'installazione delle botti e l'angusto spazio antistante la saletta, nonché la disagiata bassa porta d'ingresso.



A completamento degli interventi di messa in sicurezza, i tecnici hanno dovuto installare una grossa piastra di ferro proprio all'entrata della saletta, che non agevola l'accesso.

Da tale incertezza nasce il desiderio di alcuni componenti il gruppo di poter utilizzare in via definitiva l'attuale biblioteca occupata dalla fondazione "Zucconi"; per altro mai usata a tale scopo da parte di avventori.

Dal punto di vista ambientale la torre offre un bellissimo scorcio interno con pareti rustiche ed alto sotto tetto con trabeazione lignea di carattere storico, pienamente adatta allo scopo iniziale, ma offre spazio limitato e accesso difficoltoso; mentre l'altra sala si presenta molto più ampia, accogliente, parimenti arieggiata e soleggiata come la torre e raggiungibile comodamente salendo la scala nobiliare, però è priva di quella ambientazione tipica delle acetaie nei solai.

Le differenti e valide opinioni dei componenti la "Compagnia balsamica", espresse con logica chiarezza e tranquillità non portano ad alcuna decisione definitiva.

Le due contrapposte prospettive di utilizzo degli ambienti presentano entrambe aspetti coerenti e validi, ciò malgrado le differenti posizioni restano ferme al punto iniziale.

Si chiede l'intervento del sindaco Roberto Solomita al fine di cercare una soluzione e ricomporre il gruppo, per cui viene aperta per una visita sia la biblioteca "Zucconi" che l'antica torre.

Nonostante ciò ognuno rimane fermo sulle proprie posizioni, evidenziando e sancendo la divisione dei due gruppi.

Si giunge ad un compromesso, una segreta votazione.

La sera di giovedì 4 maggio 2017, 16 componenti a turno esprimono segretamente su apposita scheda il voto.

A favore della torre storica vi sono 4 voti, mentre per la biblioteca "Zucconi" sono 11 assensi ed 1 scheda bianca.

Il risultato conferma e determina la rottura e distacco del gruppo minoritario.

Quindi a tempo debito allorquando la sala dell'attuale biblioteca sarà resa disponibile, si provvederà a trasferirvi l'acetaia.

La Consorzeria di Spilamberto offre alle comunità comunali di A.B.T.M. la possibilità di ottenere analisi strumentali di campioni di aceto di ogni singola botte e quindi dell'intera batteria.

In data 4 maggio 2017 sono stati effettuati piccoli prelievi immessi in provette recanti il numero della botte e la sigla della batteria di appartenenza così come per la badessa, per un totale di 20 campioni.

Il 19 maggio 2017 la Consorzeria ci ha consegnato l'esito sotto riportato.

Campione n. brix babo acidità peso acidità vol. rapporto r.

LA 1	60,16	51	7,63	9,88	6,09
LA 2	57,06	48	7,38	9,41	6,06
LA 3	55,22	46	6,02	7,61	7,26
LA 4	49,09	41	4,50	5,53	8,88
LA 5	37,04	31	4,03	4,69	7,89
LA 6	28,35	23	3,64	4,08	6,95

GA 1	69,48	58	5,40	7,32	9,50
GA 2	65,59	55	5,46	7,25	9,04
GA 3	62,61	53	5,18	6,79	9,22
GA 4	56,69	47	4,75	6,05	9,38
GA 5 *	38,48	32	4,07	4,77	8,07
GA 6 *	46,65	39	4,78	5,80	8,04
GA 7	30,30	25	3,78	4,27	7,10

GR 1	69,48	58	4,78	6,47	10,74
GR 2	63,29	53	4,78	6,28	10,08
GR 3	60,50	51	4,47	5,80	10,43
GR 4	48,15	40	4,95	6,06	7,95
GR 5	40,44	34	4,13	4,87	8,30
GR 6	28,23	24	3,36	3,76	7,51

<b>BADESSA</b>	<b>27,65</b>	<b>23</b>	<b>2,82</b>	<b>3,15</b>	<b>8,76</b>
----------------	--------------	-----------	-------------	-------------	-------------

---

- **N.B. i campioni GA 5 e GA 6 sono stati ricontrollati e vengono confermati i valori indicati.**

**Sulla base della segnalazione della Consorteria viene effettuata un ulteriore controllo del prodotto della botte G.A. n.5 da cui risulta una fragranza di profumi decisamente inferiore.**

**Viene deciso di attendere gli sviluppi che sicuramente saranno apportati dalla stagione estiva.**

**La continuità della tradizione si esplica dal 23 al 25 giugno 2017 con l'avvio della 164° "Fiera di Soliera" che con le sue numerose e diversificate iniziative assume un importante aspetto rappresentativo e culturale per le ricerche storiche dei mestieri caduti in disuso e comunque sempre interessanti per chiunque.**

**Essa occupa tutto il centro storico del paese il cui cuore è rappresentativo dell'epoca feudale con la piazza cinta da tre lati, in parte dal castello e poi dalle antiche abitazioni sovrastanti due lunghi portici che insieme hanno costituito fin' oltre l'ultimo conflitto un punto di riferimento per tutti i paesani.**

**Sono presenti attività culturali, ludiche, sportive, musicali, tradizionali e gastronomiche, delle quali la "Locanda del tortellone" ricopre come sempre un ruolo importante per la numerosa e gradita partecipazione della gente sempre attiva nella degustazione del nostro tortellone, come pure per lo "Stand del balsamico" all'interno del quale vengono assaporati i campioni del miglior prodotto offerti da numerosi amatori locali.**

**L'aspetto culturale degli assaggi è volto alla possibilità di far conoscere ad un crescente numero di persone il prodotto ottenuto seguendo il metodo tradizionale e proseguendo quel percorso specifico volto alla conoscenza e tutela delle sue peculiarità esecutive sin dalla prima attività, (la cottura).**

**Segue la spiegazione dettagliata della metodologia produttiva, l'importanza che l'innalzamento qualitativo degli aceti avvenga solamente mediante lungo invecchiamento in botti formate da essenze lignee differenti, escludendo ogni intervento chimico e l'uso di aceto di vino.**

**Le numerose degustazioni sono la conferma che l'attenzione della gente verso la sua qualità e genuinità è ad alto livello a tal punto che modesta è la quantità di aceto rimasto; esso, travasato in apposito contenitore, verrà conservato ed utilizzato per le prossime manifestazioni.**

**L'estate afosa, priva oltre che di pioggia, anche di quella umidità tipica della pianura padana non ha consentito ai legni di mantenere un'ottima tenuta, così verso la fine di settembre, al cambio di stagione, si sono verificate alcune lievi perdite prevalentemente nelle botti piccole che contengono il prodotto invecchiato.**

**Alcuni giorni appresso dopo la pulizia delle gocce si è constatato che lo stillare si era fermato evitando ogni ulteriore intervento.**

**Giunge ottobre e la XXII° festa de "Il profumo di mosto cotto" domenica 15 ottobre 2017.**

**Sin dal sabato sulla piazza antistante il municipio si delinea in tutta la sua ampia e gradevole aspettativa l'attività degli organizzatori nell'apprestare gli allestimenti degli stand, le coreografie richiamanti l'ambiente agricolo e le attrezzature rappresentative del tratto caratteristico della festa stessa: mostrare le numerose possibilità di utilizzo del mosto in campo alimentare.**

Sono stati acquistati 200 litri di mosto di lambrusco da cantina autorizzata al rilascio della certificazione legittimante la provenienza D.O.P. dell'uva e destinati, dopo la cottura, alle batterie del Comune.

Lo svolgimento dell'attività è proseguito con regolarità per tutta la giornata seguendo sia il controllo dei due fuochi che il grado zuccherino di volta in volta raggiunto dal mosto mediante il mostimetro ed il rifrattometro per avere un riscontro.

Nel corso del pomeriggio si è potuto assistere all'avvicinarsi della gente in prossimità dei fuochi incuriositi dal continuo mescolare il liquido in corso di addensamento e per le operazioni di misurazioni suindicate, nonché attratte dal gradevole profumo aleggiante nell'aria.

Osservando le persone antistanti ai punti di cottura si percepisce la differenza tra lo sguardo attento degli aceto-amatori e la curiosità di coloro che non conoscono minimamente né il prodotto né l'attività iniziale.

I primi colgono immediatamente i particolari operativi simili o diversi dai propri ed eventualmente chiedono delucidazioni, mentre per i secondi la domanda ricorrente è "Voi che cosa fate?" cui ne seguono molte altre dopo le necessarie prime risposte.

Piacevole risulta tale conversazione poiché l'approccio con le persone è gradevole e di soddisfazione per gli organizzatori, che nell'espletare l'attività, ottengono un gradito contatto umano, inoltre viene sottolineata la qualità esclusiva dell'A.B.T.M. e come apprezzarne almeno il sapore.

Alle ore 16,00 il controllo della densità degli zuccheri ha raggiunto i 24 babo; in linea sia con i tempi di cottura che per quanto concerne lo spettacolo rappresentativo che dovrà proseguire fino verso il tramonto.

Alle 17,30 l'ultimo controllo rileva un grado di densità pari a 25 babo per cui si abbassano notevolmente i tre fuochi e si lascia che il calore già accumulato prosegua nella sua funzione di lenta evaporazione dell'acqua.

Dopo circa mezz'ora inizia il lento travaso del prodotto nelle damigiane quindi sigillate per il successivo trasporto e collocazione per tutto l'inverno nell'acetaia del sig. Lancellotti Alfonsino esperto aceto-amatore.

La quantità risultata è superiore agli anni precedenti poiché non è stata distribuita al pubblico la consueta saba.

Densità zuccherina prossima a 26 gradi babo che sicuramente dopo il raffreddamento del liquido salirà a circa 27.

Nel corso del mese di dicembre si ottiene dal Alfonsino Lancellotti la disponibilità ad alloggiare nella sua cantina la badessa e due delle tre batterie componenti l'acetaia comunale, mentre, in ottemperanza agli accordi presi all'interno dei componenti de "La compagnia balsamica", la terza rimarrà presso il solaio di Gennari Rino.



Dopo vent'anni 2 batterie sono state trasferite altrove.

8° palio del nocino viene premiata Trevisani Michela nipote di Trevisani Benito noto aceto amatore.

Premia la presidente dell'ordine del nocino Vania Franceschelli, il sindaco di Soliera Roberto Solomita, l'assessore agli spettacoli e Luigi Carrabs.

## ANNO 2018

La mattina del 2 gennaio le botti delle batterie contrassegnate dalle sigle G.A. e L.A. compresa la badessa vengono vuotate in numerose taniche, siglate, numerate poi nel pomeriggio dello stesso giorno tutto è trasportato nella cantina di Alfonsino Lancellotti ove resteranno fino alla definitiva collocazione nell'ampia nuova sala del castello, per il momento occupata dalla Fondazione Zucconi.

Le botti saranno pulite dei naturali sedimenti che nonostante siano trascorsi più di vent'anni dall'inizio attività, nei loro fondi sono presenti depositi naturali in quantità molto modesta costituiti da sedimenti finissimi quasi impalpabili; non sono presenti formazioni cristalline dovute alla concentrazione eccessiva degli zuccheri.

Terminata questa prima fase esse resteranno vuote fino a quando non sarà resa disponibile la loro definitiva sistemazione nell'ambito del castello Campori.

La terza batteria, come precedentemente scritto, rimane presso Rino Gennari.

### Aprile

Contrariamente a quanto effettuato gli anni precedenti le damigiane contenenti il mosto cotto nell'autunno scorso sono rimaste sigillate.

Trascorso l'inverno all'approssimarsi della primavera, per altro quest'anno precoce, allorquando il tepore ambientale è prossimo a 16/18 gr. cc, il 18 aprile 2018, mercoledì pomeriggio si aprono le damigiane per consentire la fermentazione alcolica del mosto cotto fino ad ora lasciato fermo.

La misurazione della densità zuccherina del liquido oscilla dai 27,5 ai 28,5 gradi babo.

La superiore densità è rilevata nella damigiana contenente minor quantità di liquido che lasciando ampia bolla d'aria, ha consentito maggiore evaporazione.

Il controllo visivo mostra un liquido limpido, leggermente ambrato, di densità scorrevole con profumo dolce e ricco di aromi gradevoli, l'assaggio sancisce un risultato ottimo piacevole e duraturo.

Nel breve tempo successivo alla degustazione il palato rimane piacevolmente insaporito di amabile gustosità.

Viene prelevata la sola parte superiore, tralasciando i fondi ed eliminati quindi il prodotto è passato per i filtri una sola volta e successivamente ricollocato nelle damigiane.

Scarto totale stimabile circa 6/7 litri.

Rimanenza attuale è circa 120 litri.

La fermentazione avviene in locale secco ed areato che favorisce gradualmente l'attività degli enzimi in relazione al crescere della temperatura ambientale ed al momento opportuno il mosto sarà innestato nel prodotto acetificato nel corso degli anni precedenti.

## Ippocrasso

Tanto si è scritto e parlato di come trasformare il vino in aceto forte per le sue caratteristiche conservative, digestive, curative, delle attività inerenti al mosto cotto e suo mutamento in aceto balsamico tradizionale, ma vi è anche un argomento specifico riguardante la conservazione del vino nei tempi antichi, oltre il tempo consentito dalla natura, allorquando non esisteva la possibilità di ricorrere a sostanze chimiche.

Lo scopo era di offrire una bevanda particolarmente gradevole con differenti caratteristiche gustative e corroboranti in funzione delle numerose aromatizzazioni possibili ed a volte diveniva necessario mascherare il sapore di un vino alterato dal

**tempo, non più brillante, poco apprezzabile al gusto e non facilmente commerciabile, ma non ancora acetico.**

**Esso veniva ottenuto aromatizzando vino fermo già fatto od anche novello per esaltarne le qualità oppure per quello ossidato dal tempo per celarne i gusti non apprezzabili servendosi delle spezie giunte dall'oriente.**

**Sembra che l'origine sia attribuibile ai Greci che avevano contatti con i popoli asiatici dai quali acquistavano spezie di ogni genere; esso era ampiamente utilizzato e commercializzato.**

**Di esso se ne trova menzione in pergamene del XIII sec. e solo nel XIV sec. la bevanda venne definitivamente chiamata "Ippocrasso" forse in onore all'antico medico Ippocrate del V° sec. A.C.**

**Numerosi sono gli ingredienti utilizzati a piacimento dal cantiniere in relazione agli usi, gusti locali ed agli scopi da ottenere, miscelati in quantità differenti tra loro usando metodi personali e segreti tramandati tra famigliari e custoditi gelosamente come tutte le innovazioni che potevano produrre agiatezza per la famiglia.**

**Ottenuto a freddo, esso rimaneva in infusione in cantina per un certo periodo e solo dopo attenti assaggi, passaggi e filtraggi veniva servito nelle nobili mense od osterie.**

**La divulgazione avvenne attraverso scambi commerciali tra le popolazioni antiche, quelle produttrici di vino, come Francia Spagna e Italia costituendo in breve una buona fonte di reddito.**

**Anche all'epoca nobili e signorotti ambivano offrire ai propri pari novità gastronomiche di pregio dando sfoggio di opulenza e di buon gusto, da ciò si deduce che grande era la produzione e altrettanta era la convenienza economica produttiva.**

**Da allora viene prodotto anche in Italia seguendo l'antica ricetta ed è presente in occasioni di rievocazioni storiche in costume riferentesi al medioevo.**

**Poiché la lavorazione avveniva ed avviene a freddo, esso si differenzia dal vin brulé anche se parimenti aromatizzato poiché quest'ultimo è ottenuto e servito a caldo.**

**All'inizio di giugno 2018 è stato deciso di acquistare una cisterna di acciaio della capacità di litri 200 per il mosto che ogni anno verrà cotto in ottobre, una terza batteria di 5 elementi per riportare a tre il numero delle serie ed una nuova badessa.**

**Mercoledì 20 giugno 2018 vengono trasferite le botti nella nuova acetaia, sede definitiva, nel castello Campori.**

**Due batterie contraddistinte dalle sigle G.A. e L.A. e la badessa datata 1997.**

**Tramite ampio scalone nobiliare si accede all'accogliente sala di largo respiro con pavimento in cotto di color marrone chiaro, le finestrate che si affacciano l'una ad oriente sul cortile interno e l'altra ad occidente sulla piazza del paese, consentono l'ingresso dei raggi solari sia al mattino che nel pomeriggio, oltre ad ottimo ricambio d'aria, il soffitto è costruito con possente trabeazione lignea che ben s'intona con la concezione di acetaia**

**Giugno 2018 fervono i preparativi per la 165° "Fiera di Soliera" dal 22 al 24.**

**L'appuntamento di inizio estate che rappresenta l'ouverture degli avvenimenti caratterizzanti il nostro paese mostra la vera immagine della dinamicità che i suoi organizzatori e gli abitanti offrono a tutti gli avventori.**

**Terminato il restauro del castello l'Amministrazione comunale apre i portoni per l'inaugurazione del secondo piano e visita ai saloni nuovamente sistemati dopo il sisma del 2012.**



**Domenica 24 giugno 2018**

**Al taglio del nastro sono presenti Don Antonio Manfredini nostro parroco, Loretta Goldoni Presidente de “La compagnia balsamica”, il Gran maestro della Consorteria di Spilamberto Maurizio Fini ed il sindaco Roberto Solomita.**



**Il suggestivo scalone porta all'ingresso della nuova acetaia, tre scalini e si entra in un mondo particolare pieno di passione, consci del lungo tempo necessario ad ottenere il tradizionale, si percepisce l'aroma che sale dai cocchiumi ed aleggia nell'aria, penetra gradevolmente l'odorato invitando la persona ad incentivare la respirazione per continuare il piacere del profumo.**

**Lo sguardo viene rapito dalla quantità di elementi tutti ben mantenuti ed allineati diagonalmente rispetto la sala e la presenza delle due badesse amplifica la complessiva importanza ambientale.**



**Il Gran maestro della Consorceria di Spilamberto dott. Maurizio Fini ha onorato caldamente l'inaugurazione dell'acetaia sia con la presenza che con l'ampia illustrazione delle peculiarità dell'A.B.T.M. inoltrandosi profondamente nell'illustrare la capillare radicalizzazione nella cultura dei modenesi per il prodotto e dell'importanza che esso riveste nel tessuto commerciale.**

**Non si tratta solamente di una passione, anche se tale è nella realtà nell'ambito familiare, ma rappresenta una delle tante caratteristiche agro alimentari che spiccano nel nostro territorio e che si affiancano al tutte quelle italiane che hanno ricevuto il marchio D.O.P. e che sono ben conosciute ed apprezzate nel mondo, fornendo all'Italia una posizione mondiale di primo piano nel settore alimentare.**

**I tortelloni a forma di stella in fase di rifinitura gastronomica con ottimo aceto.**



**La "Locanda del tortellone" è un punto di riferimento per la degustazione di un piatto esibito solamente in questa circostanza e che ormi il pubblico ben conosce, inoltre lo "Stand balsamico" riunisce coloro che desiderano apprezzare un assaggio di ottimo prodotto grazie alle presenze attive degli aceto-amatori per i quali la partecipazione rappresenta un merito.**

**Queste due iniziative sono state il motore iniziale che hanno permesso la discesa degli aceti chiusi nei solai e poiché non si è mai voluto effettuare una gara, la partecipazione da parte degli aceto-amatori ha evitato ogni disquisizione, mantenendo solamente l'aspetto prioritario di sostegno alla fiera e rappresentativo del personale prosiegua della tradizione profondamente radicata.**

**A fine fiera l'aceto rimasto circa 2,5 litri viene conservato in piccola damigiana situata nell'acetaia comunale.**

## **La fiera non finisce mai di stupire**



Essa occupa tutto il centro storico ed il circondario ad esso intorno, ove le esibizioni di spettacolo intrattengono folto pubblico, come la produzione di energia elettrica ottenuta da tanti colorati ciclisti su biciclette di ogni tipo, che pedalando alacremente tutti insieme hanno alimentato gli strumenti per il concerto.

Ne sono intervenuti anche dai comuni limitrofi con le loro biciclette lieti di sviluppare tanta energia in modo ecologico

contribuendo ad allargare lo spettacolo divenuto veramente ameno. Sul palco si sono esibiti vari cantanti completando la serata.

In data 22 luglio 2018 viene posizionata in un angolo la cisterna di acciaio della capienza di 200 litri che accoglie il mosto cotto nell'autunno precedente, dopo che ha effettuato la fermentazione alcolica nelle damigiane.

Il questo contenitore vi sarà ottimo aceto di mosto che accoglierà il nuovo prodotto per iniziare la fermentazione acetica.

Inoltre viene collocata anche la seconda badessa di legno di rovere della capienza di 220 litri che si differenzia dall'altra per il colore biondo, marchiata Renzi, noto costruttore di botti.

Costo di acquisto euro 100 compresa l'acetificazione delle doghe.

Essa accoglierà il prodotto giovane dopo che ha consolidato il processo acetico e vi stazionerà fino alla primavera quando inizieranno i rinalzi nelle batterie.

Il giorno successivo 23 luglio la terza batteria fornita da Luigi Carrabs viene collocata diagonalmente come le due precedenti.

E' di colore bruno scuro con cerchioni ben rifiniti in nero, così descrivibile:

50 litri di rovere, 40 litri rovere, 30 litri castagno, 25 litri acacia, e 20 litri rovere.

Costo di acquisto euro 860.

Terminata questa fase a tutte le nuove botti compresa la badessa viene impresso a fuoco vivo il marchio a forma di sole e la data 22/07/2018.

Dalla ditta "Mosti acetificati, srl" di Campogalliano azienda certificata ed autorizzata alla vendita di mosto destinato alla produzione di A.B.T.M., sono stati acquistati 130 litri pari a 150 kg di aceto di mosto al prezzo di euro 5,10 al kg per un totale di euro 765, destinati alla nuova batteria, mentre per la badessa ne sono stati acquistati 85 litri pari a 100 kg al prezzo di euro 5,10 al kg.

Peso specifico 1,1648 kg ogni litro. Acidità volatile gradi 9,6.

Acidità molto sostenuta avente lo scopo di impregnare le doghe di tale qualità che sarà a sua volta trasmessa all'aceto novello.

**Perché il mosto cotto viene venduto a peso.**

La cottura determina una notevole evaporazione di acqua in relazione alle ore impiegate per conseguire la densità voluta, ma entro un certo limite poiché ogni eccesso di concentrazione può essere rischioso se non addirittura contro produttore.

La quantità precedentemente espressa in litri viene ad essere notevolmente ridotta, poi la copertura delle spese di cottura nonché il tempo impiegato

**impongono al venditore l'esigenza di quantificare esattamente tramite la pesatura la quantità di mosto offerta ed applicare il giusto prezzo al kg.**



**In primo piano la batteria di sette elementi donata nel 1997 da Goldoni Adamo, in secondo piano la batteria di colore biondo donata da Lancellotti Alfonsino nel 2000 e dietro uno scorcio della terza batteria di cinque botti ceduta a luglio 2018 da Luigi Carrabs Luigi che da alcuni anni ha conseguito il titolo di maestro "acetaio".**



**Altro scorcio delle botti, sullo sfondo la prima badessa avviata nel 1997, poi le due batterie di vecchia data.**



**Alla seconda badessa viene applicato a fuoco lo stemma del comune e sul fondo chiaro del comune in basso è già stato applicato quello dell'anno 2018. Stessa operazione viene eseguita sulla terza batteria di recente avvio fornita da Luigi Carrabs.**

**Sempre presente la ricca rassegna di auto, moto d'epoca e modelli di nuova produzione, allineate in via Roma e via Rimembranze che fanno da cornice all'intera piazza antistante il Comune.**



**Moto Guzzi con sidecar modello sport 15  
Cilindrata 500 cc costruita nel 1930  
Cambio a 3 marce mediante leva a fianco del serbatoio.  
Colore rossa amaranto in ottimo stato di conservazione.**

**Sotto Fiat 500 mod. C detta topolino anno 1953 c.c. 500 di colore verde, marce 4,**



**tettuccio apribile e portiere contro vento.  
Veicolo di tipo utilitario finalizzato all'utilizzo di tanti utenti.**

**Lancia cabrio del 1937 tipo Portou costruita in Francia, c.c. 1200, marce 5, auto di lusso.**

**Veicolo raro per esiguo numero di esemplari costruiti.  
Sarà visibile prossimamente in T.V. nella fiction trasmessa dalla RAI "La guerra è finita" ed il veicolo verrà condotto dal proprietario stesso con tanto di divisa in qualità di autista.**

L'Amministrazione comunale decide di anticipare di una settimana la festa di ottobre così la " XXIII° " edizione de "Il profumo del mosto" cotto" cade il 14 ottobre 2018 la seconda domenica del mese.

Allestiti i foconi, lavati i paioli, accesi fuochi, riempiti i caldai di mosto crudo alle ore 7,45 prende avvio la festa che si appresta a raccogliere ed unire sia i concittadini che i forestieri in una unica armonica assonanza di intenti: trascorrere una giornata serenamente.

Nei due paioli da circa 80 litri ciascuno, la temperatura del mosto dopo circa tre ore giunge a 95 gradi cc ed inizia ad emergere la schiuma portando in superficie le naturali sospensioni che vengono raccolte mediante mestolo forato.

Continuo ed attento è il lavoro dei due addetti al mantenimento costante dell'intensità del fuoco a legna porgendo sempre un occhio al termometro e ad eventuali colonne ascensionali di liquido troppo evidenti al fine di evitare strinature.

Durante tutto il pomeriggio la gente si avvicenda davanti ai punti di cottura per odorare il profumo che aleggia tutto intorno e che salendo lievemente ondeggia nell'aria trasportato da lieve brezza.

I più curiosi sono i bambini che difficilmente hanno l'occasione di assistere a tale lavoro, chiedono spiegazioni poiché gradiscono essere ragguagliati quasi per una partecipazione; ad alcuni viene suggerito di porsi sotto vento per meglio apprezzare l'aroma.

Verso le ore 16,00 vengono prelevate alcune gocce di mosto cotto per la misurazione della densità tramite il rifrattometro strumento professionale di alta precisione che posizionato contro luce indica con esattezza il dato necessario.

Il mosto ha raggiunto 22 gradi babo.

La cottura prosegue con regolarità ben oltre il tramonto quindi alle ore 18,30 con prudenza viene immesso il mosto bollente entro cinque damigiane a bocca larga e collocate nella acetaia.

Gradi finali 26 babo.

I contenitori sono lasciati aperti per favorire la fermentazione alcolica agevolata dalla sostenuta temperatura del liquido.

Allorquando il grado alcolico sarà pari a 8,5 /9 gradi il liquido sarà filtrato e poi innestato gradualmente nell'aceto maturo a distanza di circa ogni 10 giorni fino allo utilizzo completo del contenuto nella cisterna, rispettando la proporzione di un litro di nuovo contro litri 10 di maturo.

Considerando che la nuova badessa al momento contiene già 100 litri di aceto maturo, riceverà ogni volta circa 10 litri di prodotto nuovo.

Durante il periodo di fermentazione acetica saranno effettuati periodici controlli del grado acetico che deve rimanere continuamente prossimo a 7/7,5 gradi.

### **Il verbale di notificazione**

In tutti questi anni si è citata la partecipazione al palio di Spilamberto quale rassegna valutativa degli aceti prodotti in provincia di Modena, ora pare giunto il momento di dettagliare la scheda che accompagna ogni valutazione effettuata da allievi e poi da maestri della Consorceria di Spilamberto.

Essa è costituita da tre principali aspetti valutativi:

**VISIVI, OLFATTIVI, GUSTATIVI**, che a loro volta sono dettagliati e caratterizzati da dodici sotto voci cui segue la **SENSAZIONE FINALE**.

I **VISIVI** comportano l'apprezzamento della densità, colore e limpidezza, questi ultimi presentano ciascuna cinque sotto voci di valutazione e valori numerici in relazione all'aspetto del prodotto.

**Gli OLFATTIVI si suddividono in: franchezza, finezza, intensità persistente ed acidità e ciascuno ha cinque sotto voci e valori numerici.**

**I GUSTATIVI sono costituiti da pienezza, intensità, sapore, armonia e acidità e cinque sotto voci con valori numerici.**

**In fine la SENSAZIONE FINALE che raggruppa gli aspetti complessivi delle tre valutazioni principali.**

**Cercando di dare ulteriore delucidazione si entra maggiormente nel merito di ogni aspetto cominciando dai:**

#### **VISIVI**

**- Densità: rappresenta la capacità del liquido di rimanere più o meno a lungo sulle pareti del matraccio (piccola ampolla di vetro sottile) dopo averlo fatto lievemente ondeggiare; la considerazione parte da sciropposa consistente scende a sciropposa o scorrevole, a fluida, sciolta fino a inconsistente quando scorre via subito senza lasciare alcun velo.**

**- Colore: sotto voce da bruno intenso carico, bruno scarico fino ad ambrato quindi poco colorato.**

**- Limpidezza: sotto voce intensa brillante, evidente, leggermente velata, velata, decrescendo fino a torbido.**

**Per ogni voce principale il punteggio varia da un massimo di punti 20 fino a 4.**

**Questi tre esami vengono svolti in contrasto con la fiamma di una candela la cui luce consente le giuste considerazioni e valutazioni.**

**La Consorteria effettua anche misurazione tecniche usufruendo di apparecchiature moderne e precise.**

#### **OLFATTIVI**

**- Franchezza: sotto voce elevata, netta quando l'odorato percepisce aromi decisi, discreta, mediocre per scendere fino a difettosa.**

**- Finezza: sotto voce eccellente, gradevole, moderata, scarsa fino a mancante ovvero privo di aromi gradevoli.**

**- Intensità e persistenza: sotto voce ampia prolungata, pronunciata, lieve, debole fino a sfuggente nel qual caso il profumo svanisce subito.**

**- Acidità: sotto voce elevata ed equilibrata tra l'agro e l'amabile, buona, moderata o soverchiante quando l'agro è troppo percettibile rispetto all'amabile, debole, fino a carente situazione in cui l'acidità è poco percettibile.**

**Per ogni voce principale il punteggio varia da un massimo di 30 punti per degradare a 6.**

#### **GUSTATIVI**

**- Pienezza: sotto voce da corposa che insapora interamente il palato, consistente, moderata, limitata fino a carente risultando sfuggente.**

**- Intensità: sotto voce ampia quando rimane ben aromatizzato il palato per un certo tempo, pronunciata, tenue, scarsa fino ad mancante.**

**- Sapore: sotto voce squisito che appaga l'assaggiatore, pregiato, gradevole, comune, fino a sgradevole.**

**- Armonia: sotto voce matura ed amalgamata l'aspetto più difficile da ottenere, un giusto equilibrio tra l'agro e l'amabile, equilibrata, non equilibrata, scarsa, ed assente nel qual caso prevale decisamente ora l'agro ora il dolce. –**

**- Acidità: sotto voce elevata ed equilibrata, medesima stima effettuata negli olfattivi, buona, moderata o soverchiante, debole o pungente, fino a carente nel qual caso il prodotto è a rischio di deterioramento.**

**Per ogni voce principale il punteggio varia da un massimo di 36 punti diminuendo fino a 8.**

### SENSAZIONE FINALE

Non c'è alcuna sotto voce, essa rappresenta l'appagamento o meno dell'assaggiatore il quale considera nel loro insieme tutti gli aspetti sopra dettagliati esprimendo una valutazione servendosi della scala numerica da un minimo di 8 punti fino a 40 determinando una variabile piuttosto consistente per il buon conseguimento del totale delle votazioni.

Alla fine delle considerazioni espresse sulla scheda la Consorzeria ha giudicato opportuno sviluppare ulteriore valore rilevato matematicamente imponendo un giusto equilibrio tra il valore brix diviso per l'acidità volume. Il numero che risulta è chiamato "R" come leggibile nell'ultimo controllo del 16 novembre 2018.

Esso deve rimanere entro il valore 8 e 10, in tal caso l'aceto viene classificato Buono.

Se invece il risultato è al di sotto di 8 l'aceto presenta acidità prevalente, mentre se è superiore a 10 è definito dolce.

Considerando che per oltre un semestre il prodotto è rimasto nelle taniche e non ha usufruito dei mesi primaverili, sono state prelevate piccole quantità di aceto da ogni botte e consegnate alla Consorzeria di Spilamberto la quale in data 16 novembre 2018 ha rilasciato il seguente verbale di controllo:

Campione n.	brix	acidità peso	acidità volume	rapporto R
G.A. A 1	72,16	5,12	7,02	10,28
2	69,19	5,30	7,17	9,66
3	66,33	5,17	6,90	9,62
4	62,87	4,91	6,44	9,77
5	52,81	4,68	5,86	9,02
6 *	42,87	4,27	5,11	8,40
7	35,59	6,00	6,94	5,13
-----				
L.A. B 1	64,04	6,82	8,99	7,12
2	60,63	7,08	9,19	6,60
3	59,13	5,93	7,64	7,74
4	55,91	5,22	6,62	8,45
5 *	42,32	4,16	4,95	8,54
6 *	37,06	3,71	4,32	8,58
-----				
C.L. C 1	25,79	9,26	10,26	2,51
2	23,73	9,63	10,58	2,24
3	27,31	9,40	10,49	2,60
4	24,61	9,41	10,38	2,37
5	24,92	9,39	10,37	2,40
-----				
Badessa 1*	29,57	2,74	3,08	9,60
Badessa 2	20,46	9,49	10,28	1,99
-----				

La giacenza nelle 5 damigiane per un totale litri 115 circa di mosto cotto in corso di acetificazione, ha conseguito i seguenti valori:

Damigiana 1	29,16	4,04	4,54	6,43
2	29,56	3,37	3,79	7,79
3	29,47	4,19	4,72	6,25
4	27,81	4,12	4,60	6,04
5	28,37	3,99	4,48	6,34

**Complessivamente la batteria contraddistinta dalla sigla G.A. esprime valori abbastanza validi e discretamente in crescita, sino ad ottenere un rapporto R per la botte piccola, quasi entro i parametri stabiliti dall'ente di valutazione.**

**Mentre la botte 6 mantiene valori non propriamente positivi come è già stato rilevato in data 19 maggio 2017 dal medesimo ente, nonostante il trascorrere di un anno.**

**Anche la batteria siglata L.A. presenta dati abbastanza positivi ed in lieve miglioramento rispetto alle misurazioni rilevate nel maggio 2017 in particolar modo per le 3 botti finali sia per l'acidità che per i brix, ne segue anche una progressione del rapporto R, purtroppo le botti 5 e 6 hanno necessità di rafforzamento dei gradi acetici.**

**Le valutazioni per la nuova batteria C.L. riportano esiti omogenei per tutti gli aspetti poiché quale primo riempimento in ognuna è stato immesso uguale aceto novello; in futuro si potranno iniziare i travasi a catena.**

**Per la badessa n.1 l'acidità è troppo bassa e necessità di un notevole incremento, mentre la nuova badessa n. 2 ha ricevuto un prodotto con elevata ed adeguato grado acetico che potrà essere utilizzato per le future correzioni in tutti contenitori indicati in rosso.**

**Le 5 damigiane hanno iniziato il processo di acetificazione da poco tempo per cui occorre attendere il completamento della seconda fermentazione.**

**Si possono effettuare considerazioni favorevoli per le due vecchie batterie nelle quali il miglioramento è evidente in particolar modo nelle botti di piccole dimensioni, rispetto al maggio 2017, mentre presentano valori al disotto delle aspettative per quelle di maggiori dimensioni alle quali necessita un intervento risolutivo per porre rimedio ed armonizzare sequenzialmente la giusta scala qualitativa.**

### **Come apprezzare un aceto balsamico**



**Dopo tanto scrivere di quasi tutto e spero non di troppo, necessita illustrare come apprezzare ed assaggiare nei suoi molteplici aspetti il pregiato Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.**

**Si accende una candela, si riempie a metà il matraccio e dopo averlo tenuto al caldo nel cavo della mano lo si fa dolcemente ruotare affinché il liquido salga contro le pareti, poi si osserva la fiammella della candela attraverso il velo rimasto contro le pareti di vetro, detto velo si chiama camicia.**

**La maggiore o minore limpidezza del liquido si percepisce osservando attentamente i bordi della fiamma che debbono essere nitidi, se al contrario l'immagine non è tale, significa che sono presenti delle sospensioni più o meno intense, nulla di pregiudizievole, ma il prodotto necessita attendere almeno un altro inverno.**

**Matraccio piccola ampolla di vetro sottile.**

**Nel contempo si osserva che il colore sia rosso bruno carico brillante, che non siano presenti micro sospensioni e che la fiammella si ben nitida.**

**Il tempo di discesa del velo (camicia) determina la maggiore o minore densità, senza però eccedere altrimenti il prodotto è cremoso e non liquido.**

**Troppo denso.**

**Nel caso in esame la fiammella è visibile nitidamente, anche lo stelo della candela si vede chiaramente poi il colore è rosso bruno carico in presenza di buona sciroposità.**

**Quindi sempre ruotando leggermente il matraccio si avvicina il naso alla bocca del vetro inspirando a lungo e lentamente affinché l'aroma salga interessando le papille olfattive.**

**La percezione deve risultare gradevole e franca, apprezzando la finezza, il profumo rimarrà per alcuni secondi indicando la persistenza ed infine l'acidità qualifica la caratteristica del liquido che non deve essere percepita in modo sgarbato e pungente, ma in pari intensità con il profumo di dolce.**

**In tal caso si constata la morbidezza olfattiva dell'acidità unitamente alla componente dolce, allora è presente l'armonia.**

**Se all'esame olfattivo risultasse un po' prevalente una delle due caratteristiche, agro o dolce, l'aceto non è armonico pur rimanendo di buona qualità; occorrerà attendere altro tempo ed operare per giungere al giusto equilibrio.**

**Si prende un cucchiaino possibilmente di argento o di ceramica onde evitare sapori di ossidazione dell'aceto a contatto con il metallo di scarsa lega, lo si riempie a metà, immerso in bocca si tiene il liquido sulla lingua poi lo si comprime contro il palato affinché scenda anche sotto la lingua stessa interessando la sua capacità di percezione.**

**L'acidità di qualsiasi livello stimola la secrezione salivare ed il nostro liquido si mescola con il prodotto aumentando la capacità percettiva di ogni aspetto e proprietà.**

**Trattenuto per alcuni secondi muovendo la lingua, il cavo orale ha il tempo per meglio assaporare le particolarità, scinderle e stabilire la pienezza, intensità, sapore, armonia, acidità.**

**L'armonia tra acidità e dolce quando risulta amalgamata è la particolarità più difficile da ottenere.**

**Quindi lentamente e gradualmente si deglutisce e continuando a lungo la degustazione si ottiene una ottimale possibilità di assaporare tutte le qualità.**

**La sensazione finale consiste nell'assommare le qualità complessive dell'aceto considerandolo sotto tutti gli aspetti, poi scindere le varie qualità specifiche e constatare se nell'insieme è soddisfacente, buono o molto buono, oppure se il sapore svanisce in breve tempo o peggio se vengono percepiti retrogusti lievemente non appaganti.**

**In ogni caso seguendo il metodo tradizionale, il prodotto che si ottiene anche solo dopo 5/6 anni e comunque nettamente migliore di quello proveniente da altri metodi.**

**Dall'ottobre 1997 all'ottobre 2018 la responsabilità delle attività esplicate nell'acetaia comunale è stata svolta dal sottoscritto con alterne vicende, ma con soddisfazione, poi in occasione della riunione tenutasi ai primi di ottobre, per mia rinuncia ho proposto che la conduzione passasse a Luigi Carrabs che da tempo ha conseguito presso la Consorteria di Spilamberto il titolo di maestro "acetaio".**

## Ringraziamento

All'inizio, 1993, di questa piacevole e costruttiva collaborazione nell'ambito di quel gruppo che divenne poi "La compagnia balsamica" mi fu proposto da Loretta Goldoni di scrivere la storia dell'acetaia comunale ancorché non fosse stata installata alcuna botte.

Pochi anni prima avevo avviato una batteria a livello familiare per la cui conduzione ricorrevo all'ausilio di persona esperta sig. Franco Serafini del quale osservavo gli interventi, ascoltavo le osservazioni e la correzione dei miei sbagli da novizio.

Avevo scarsa conoscenza di tutto il modo dell'aceto per cui mi sentii chiamato ad un impegno al di sopra delle mie possibilità.

La mia risposta fu positiva, ma con forte perplessità in presenza di dubbi sulle capacità di esprimere in maniera corretta, scorrevole e non banale una attività che mi appariva allora priva di esaltanti e colorati aspetti.

Nel contempo l'idea mi allettava poiché avrei avuto l'opportunità di tentare in un impegno che nel corso degli studi non mi era mai riuscito bene e dubitavo che lo scorrere degli anni mi avesse consentito di migliorare il lessico al punto di rendere valido il narrare le vicende collegate a questo ambiente all'epoca da me poco conosciuto.

Mi intimoriva l'aspetto letterario in quanto non avevo, come sopra accennato, sicurezza e storia personale di successi nel campo dello scrivere.

Non mi era ancora chiaro cosa descrivere in considerazione della scarsa conoscenza del mondo dell'aceto e, percependo che l'operatività ad esso connessa era ed è ripetitiva ogni anno, temevo di perdermi in descrizioni prive di qualsiasi interesse annegando in una interminabile quantità di numeri, anche se successivamente alcune enumerazioni sono divenute necessarie a fronte di argomenti negativi o positivi.

Avevo il timore di cadere in una descrizione simile a fotocopie nozionistiche prive di vitalità.

Ho proseguito nell'intento di cercare qualsivoglia fatto, elemento, aspetto, sfumatura od aneddoto che valesse la pena di essere descritto con lo spirito il più obiettivo e colorato possibile per presentare un contenuto che potesse essere giudicato onesto ed esposto in maniera dettagliata ed esauriente, pur senza alcuna pretesa di essere maestro di alcun ché.

In tutto questo tempo e con il senno di poi ho scoperto che gli argomenti trattabili sono numerosi, articolati, connessi tra loro, complessi, intrecciati, avviluppati ed interdipendenti, con aspetti a volte curiosi, di carattere storico oppure folcloristici ed altri molto scientifici che se sviluppati profondamente oltre quanto non ho voluto fare, avrebbero immerso il lettore in una tale quantità di nozioni da trasformare la storia dell'acetaia comunale in un testo culturale il cui contenuto sarebbe risultato molto lontano dallo spirito iniziale.

A volte mi sono chiesto se l'argomento trattato valeva la pena di essere presentato e di esso quale ampiezza accordare per offrire quel tanto di giusto senza esagerare o peggio uscire dal seminato, quindi ho optato per illustrare argomenti che avessero un nesso con l'uva e suoi derivati descrivendoli succintamente nella speranza di risultare esauriente e non prettamente scientifico o prolisso.

Coinvolgente è stata la ricerca delle notizie meritevoli di narrazione che mi ha sollecitato ad approfondirle per quel tanto ritenuto utile e non barboso, spingendomi ad accrescere la tecnica del narrare nel modo più scorrevole, nella consapevolezza dei limiti imposti dalla natura.

In ogni caso lascio al lettore il più libero giudizio nonché l'onere di suggerire consigli per accrescere letterariamente l'eventuale successiva narrazione.

Tutto quanto non sarebbe stato possibile senza l'incipit lanciati da Loretta Goldoni, la collaborazione del Comune di Soliera, di tutti i componenti La

compagnia balsamica, di tante altre persone, nonché l'adesione continuativa dei numerosi aceto amatori che con i loro conferimenti hanno arricchito negli anni le esposizioni delle bottigliette ed impreziosito l'aspetto culinario, consentendomi di cogliere tanti aspetti inerenti l'aceto; anche a loro porgo la mia riconoscenza.

Questi ultimi ogni anno sono stati presenti anche fisicamente portando in fiera famigliari, parenti, amici ed i loro nomi scritti sui cartellini piacevolmente ondeggiavano sospinti dalla lieve brezza di ogni giugno.

Non mi è possibile citare tutti i nomi poiché numerosi, oltre 100 e rischerei di tralasciarne anche uno solo e sarebbe una mancanza, ma di certo in cuor loro sapranno sempre di aver partecipato e di essere stati di sostegno ad ogni Fiera e ad ogni altra iniziativa comunale inerente l'aceto ed il suo variegato mondo spettacolare ruotante intorno al Paese.

Già è stato descritto il significato del Palio di Spilamberto e suo prestigio riconosciuto a livello nazionale, a cui partecipano ogni anno oltre 1000 aceto amatori provenienti dalla nostra provincia e già il parteciparvi significa possedere un prodotto maturato in diversi anni sul quale è stato speso tempo, passione e molta cura, se poi si ottiene un riconoscimento la soddisfazione è tanta.

Elenco di coloro che hanno conseguito al palio di Spilamberto un riconoscimento entro i primi 15 classificati in assoluto e sottolineo che vi partecipano oltre 1000 conferenti:

2002 Bonacini Bruno	4°	class. assoluto .
2004 Davolio Marani Maurizio	11°	“
2004 Calanca Mauro	14°	“
2005 Bisi Franco e Mario	12°	“
2006 Bertacchi Umberto	5°	“
2007 Francia Giulia	10°	“
2011 Ferrari Andrea	10°	“
2014 Righi Maurizio	3°	“
2015 Carrabs Luigi	10°	“
2017 Molinelli Lauro	12°	“
2018 Bazzi Gabriele	6°	“

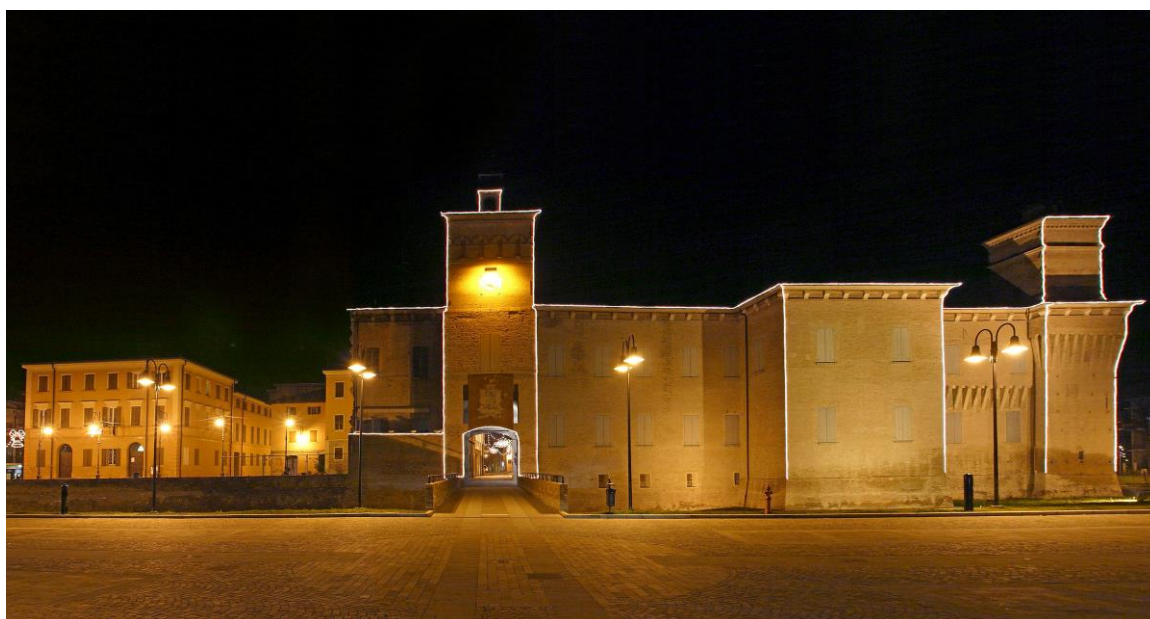
Ogni anno il Comune di Soliera offre una medaglia d'oro all'aceto amatore solierese meglio classificato giunto però fuori dai primi 15 al palio.

2000 Martinelli Lucia,	2001 Bisi Franco e Mario,
2002 nessuno	2003 nessuno
2004 Gozzi Adelmo,	2005 Francia Giulia,
2006 Ferrari Alessandro,	2007 Bisi Franco e Mario,
2008 Carrabs Luigi,	2009 Verasani Alfonso,
2010 Ferrara Gianpiero,	2011 Frattini Enore,
2012 Borghi Nino,	2013 Ferrari Andrea,
2014 Mattioli Maurizio,	2015 Goldoni Ermanno,
2016 Baraldi Terzo,	2017 Fracassini Catia,
2018 Verasani Verter.	

**Desidero presentare le persone hanno fatto parte de “La Compagnia Balsamica” che in questo gradito e piacevole gruppo hanno portato spirito di collaborazione iniziativa, sorrisi, idee e tanta alacre attività:**



**Loretta Goldoni, Luigi Carrabs, Milvia Berselli, Ivano Sacchi, Concetta Lavino, Salvatore Rota, Rino Gennari, Luisa Lotti, Luigi Rigon, Anna Rigon, Dina Ghiotto, Mauro Calanca, Lorenzo Zagagnoni, Roberto Calanca, Umberto Flammia, Alfonsino Lancellotti, Vando Prandini, Morena Vaschieri, Maurizio Righi, Maurizio Artioli, Fabio Bassoli, Tiziana Bigliardi, Renata Venturelli, Alfredina Manzini, Teresa Patrimia, Vanna Sternieri, Elisa Gozzi, Miria Galli, Euro Tangerini, Terzo Baraldi, Anna Maria Alboresi, Lauro Lugli, Matelda Martinelli, Benito Trevisani, Carlo Buzzega, Vittorio Gozzi, Gabriella Del Carlo, Patrizia Marani, Sauro Taddei, Marino Manfredini, Miria Codeluppi.**



**In raccoglimento osservate a lungo l'immagine, soffermatevi un poco considerate l'ampiezza degli spazi, le dimensioni del castello, l'assenza dei variegati colori che le feste ripropongono di volta in volta ed ora l'uniformità del colore, percepirete, dopo tanto piacevole clamore, un profondo silenzio.**

**Buona notte.**

**Finito di stampare  
nel mese di  
Ottobre 2019**