

# I maestri della tradizione

*La Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena a Gusto Balsamico. Incontro con Luca Gozzoli, Gran Maestro della Consorzeria*

**A**ll'interno di Gusto Balsamico un ruolo fondamentale è toccato alla Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, l'associazione di Spilamberto, nata nel 1967 allo scopo di promuovere, organizzare e sostenere le iniziative e le manifestazioni dirette alla tutela e alla valorizzazione dell'aceto balsamico tradizionale.

Gli esperti della Consorzeria, dotati di matraccio e cucchiaino per gli assaggi, sono stati i protagonisti dell'Isola della Consorzeria; a disposizione per assaggi pubblici di campioni, per stimare il miglior prodotto, la migliore qualità e per spiegare storia e caratteristiche dell'aceto balsamico tradizionale di Modena.

A rappresentare la Consorzeria, Luca Gozzoli, che in Provincia ricopre la carica di Presidente del Consiglio provinciale, e che in questa occasione veste i panni inconsueti di Gran Maestro della Consorzeria.

Luca Gozzoli che come sindaco di Spilamberto ha sempre sostenuto le iniziative della Consorzeria e in particolare modo nel 2002 la nascita del Museo del Balsamico Tradizionale, ha una tradizione familiare di produttore di balsamico. La sua nomina a Gran Maestro non è solamente il riconoscimento del ruolo di promotore delle attività della Consorzeria. *"Il balsamico dell'acetaia di famiglia ha vinto il primo premio nel Palio di San Giovanni del 2003 - sottolinea con soddisfazione Gozzoli."*

La carica di Gran Maestro della Consorzeria gli conferisce la gravosa responsabilità di custode di una

tradizione centenaria e garante del prodotto tradizionale modenese più conosciuto al mondo.

Il nome ed il prestigio di Modena viaggia, infatti, in tutto il mondo con le Ferrari e le bottigliette dell'oro nero di Modena. L'aceto balsamico tradizionale di Modena assume il ruolo di ambasciatore e capofila di una lunga lista di prodotti d'eccellenza: il parmigiano-reggiano e il prosciutto di Modena, i tortellini e il lambrusco, le ciliegie di Vignola e il nocino.

*"È una responsabilità gravosa, che con poche risorse, ma tanto entusiasmo portiamo avanti - sottolinea Gozzoli -. Da quando nel 1966 su impulso di Rolando Simonini sorse la Consorzeria a Spilamberto, abbiamo visto crescere in tutto il mondo l'interesse per l'aceto balsamico. Sono sempre più numerose le famiglie che riprendono la tradizione dell'acetaia di famiglia. I soci della Consorzeria sono oltre 1000, ma stimiamo che siano alcune migliaia le famiglie modenesi con una acetaia"*.

La produzione dell'aceto balsamico non è più solamente tramandata di padre in figlio, ma è divenuta un fenomeno di massa grazie alle attività divulgative e formative della Consorzeria.

*"Ogni anno realizziamo un corso di formazione sull'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, che ter-*

*mina con il rilascio di un diploma. Contemporaneamente organizziamo corsi per diventare Maestri assaggiatori. È un percorso molto lungo e selettivo, dura almeno otto anni, e forma i veri specialisti del balsamico; quelli attualmente in attività sono 104 e sono chiamati a giudicare e certificare la qualità dei diversi aceti balsamici prodotti"*.

La principale iniziativa della Consorzeria resta il Palio di San Giovanni di Spilamberto, la festa annuale in cui si confrontano i migliori balsamici di Modena.

*"Dal 1967 con il Palio di San Giovanni esaminiamo svariate centinaia di campioni di "Balsamico", - sottolinea Gozzoli - i primi dodici dei quali, ogni anno, ricevono un ambito e prezioso riconoscimento. È una grande festa alla cui realizzazione lavorano centinaia di soci, nella splendida sede del Museo dell'Aceto Balsamico di Modena di Villa Fabriani. È davvero straordinario come, in pochi anni, la passione e il lavoro volontario dei soci della*

*Consorzeria hanno creato un vero fenomeno culturale e produttivo. Il "balsamico" è da tutti riconosciuto come l'elemento identitario della nostra terra"*.



**Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**  
Villa comunale Fabriani  
via Roncati, 28  
41057 Spilamberto  
(Modena) - Italia