

Il Palio dell'Aceto balsamico

Il 25 giugno si è svolto il 51° palio di San Giovanni Nell'antica Rocca di Spilamberto (Mo), dove vengono premiati i migliori campioni di Aceto Balsamico Tradizionale, selezionati tra migliaia di partecipanti.

Da 51 anni, 182 Maestri Assaggiatori, con l'aiuto degli Assaggiatori e degli Allievi, all'inizio del mese di aprile si mettono al lavoro per valutare le migliaia di campioni di Aceto Balsamico Tradizionale di produzione familiare che vengono consegnati alla Consorceria. Il Palio di San Giovanni, la competizione riservata agli aceti balsamici "tradizionali" prodotti nella loro zona di origine (gli antichi domini estensi) che, giunta alla 51° edizione, continua a riscuotere successo tra i cultori del Balsamico. Basti pensare che quest'anno i campioni raccolti sono stati ben 1.350.

Dopo 20 serate e oltre 13.000 assaggi complessivi sono stati selezionati gli aceti finalisti. Le valutazioni della commissione di degustazione riguardano gli standard visivi, olfattivi e gustativi del prodotto. Il Palio di San Giovanni è un'occasione per la Consorceria di esaminare e tenere monitorata la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale del territorio, sia dal punto di vista organolettico, sia per quanto riguarda le caratteristiche chimico-fisiche: in questo modo può trasmettere ai produttori indicazioni idonee affinché sia rispettata la tradizione secolare.

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