

M
B
T
S

MUSEO DEL BALSAMICO TRADIZIONALE
SPILAMBERTO

GUIDA AL MUSEO





MUSEO DEL BALSAMICO TRADIZIONALE
SPILAMBERTO

GUIDA AL MUSEO

GUIDE TO THE MUSEUM

MUSEUMSFÜHRER

Progetto editoriale, progetto grafico e impaginazione

Editorial project, graphics and page layout

Verlagsprojekt, Grafikprojekt und Layout

ADA

Editing e cura dei testi

Editing and texts

Editing und Textbearbeitung

Fausto Ciuffi

Crediti fotografici

Photographic credits

Fotos

Alessandra Chemollo: pp. 6, 12-13, 17, 20-21, 36-37, 41, 44-45

Rocco Bizzarri: pp. 9, 14, 22, 25, 28-29, 30, 33, 38

© 2006 Museo del Balsamico Tradizionale - Spilamberto

Villa comunale Fabriani

via Roncati 28

I - 41057 Spilamberto

www.museodelbalsamicotradizionale.org

ISBN 88-89123-21-4

Proprietà artistica e letteraria riservata per tutti i paesi. Ogni riproduzione, anche parziale, è vietata

Artists and copyright reserved for all countries. Any reproduction, whether full or partial, is prohibited

Künstlerisches und literarisches Eigentum für alle Länder vorbehalten. Jegliche Reproduktion, auch in Teilen, ist untersagt

In copertina: Sala degli oggetti e dei documenti storici. Bottiglia etichettata 1785 (Foto Rocco Bizzarri)

On the front cover: Historic documents and artefacts room. Bottle labelled 1785 (Photo: Rocco Bizzarri)

Auf der Titelseite: Saal mit Objekten und historischen Dokumenten. Flasche mit Etikett von 1785 (Foto von Rocco Bizzarri)

L'Aceto balsamico tradizionale si è imposto nel mondo come ambasciatore della nostra terra e della nostra cultura. Ciò è frutto – in primo luogo – della passione, della fatica e dell'intelligenza di uomini e donne che hanno fondato e danno vita alla Consortheria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, i quali, assieme agli amministratori che nell'ultimo quarantennio hanno operato a Spilamberto, hanno progressivamente costruito il successo attuale.

L'impegno di questi attori, coadiuvato dallo sviluppo qualitativo e quantitativo dei cultori, ha raggiunto traguardi di sicuro prestigio. Ne sono testimonianza la nascita del Museo del Balsamico Tradizionale – fortemente voluto da Luca Gozzoli, sindaco a Spilamberto dal 1995 al 2004 – e, al suo interno, del Centro didattico regionale per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena collegato alla Scuola regionale specializzata nella ristorazione, che curerà attività di formazione per operatori del settore e si occuperà della promozione e della divulgazione dei prodotti tipici di qualità.

Il Museo rappresenta – grazie all'impatto che ha sul visitatore – la porta di ingresso nel mondo del *Balsamico*: attraverso le sue sale è infatti possibile conoscere le caratteristiche tecniche, gli oggetti legati alla produzione, nonché immergersi nel fascino dei profumi e dei gusti di questo inimitabile prodotto.

Per tali motivi, insieme alla Consortheria, esso appare come custode e promotore di una tradizione che rende ricca tutta la nostra terra, arrivando a costituire un autentico valore aggiunto per l'intera provincia di Modena.

Francesco Saccani
*Gran Maestro della Consortheria
dell'Aceto Balsamico Tradizionale
di Modena*

Francesco Lamandini
Sindaco di Spilamberto

Indice

<i>Il Balsamico e il suo Museo</i>	7
The Traditional Balsamic Vinegar and its Museum.....	10
Der Balsamico und sein Museum.....	11
<i>I luoghi e i gesti</i>	15
Places and gestures.....	18
Orte und Gesten.....	19
<i>I documenti storici e gli strumenti tipici</i>	23
Historical documents and typical tools.....	26
Historische Dokumente und typische Instrumente.....	27
<i>L'esperienza sensoriale e i controlli in acetaia</i>	31
The sensoria experience and the "acetaia" check-ups.....	34
Erlebnis der Sinne und Kontrollen in der Acetaia.....	35
<i>La Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena</i>	39
The Coterie of the Traditional Balsamic Vinegar of Modena.....	42
Die Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.....	43
<i>Spilamberto, terra di antiche tradizioni</i>	47
Spilamberto, a land of ancient traditions.....	51
Spilamberto - Land der antiken Traditionen.....	54



Il Balsamico e il suo Museo

*Spilamberto, via Roncati.
Ingresso al Museo
e Torrione Medievale.*

*Spilamberto, via Roncati.
Entrance to the Museum
and Mediaeval Tower.*

*Spilamberto, via Roncati.
Eingang zum Museum
und mittelalterlicher Turm.*

Il vero Aceto balsamico tradizionale è prodotto nell'area degli antichi domini estensi. È ottenuto da mosto d'uva cotto; maturato per lenta acetificazione, derivata da naturale fermentazione e da progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vaselli di legni diversi, senza alcuna addizione di sostanze aromatiche. Di colore bruno scuro, carico e lucente, manifesta la propria densità in una corretta, scorrevole sciopposità. Ha profumo caratteristico e complesso, penetrante, di evidente ma gradevole e armonica acidità. Di tradizionale e inimitabile sapore dolce e agro ben equilibrato, si offre generosamente pieno, sapido, con sfumature vellutate in accordo con i caratteri olfattivi che gli sono propri.

Nei pochi secondi necessari alla sua lettura, la definizione di Aceto balsamico tradizionale sintetizza secoli di storia, nonché gli interminabili decenni necessari a

maturare il lungo processo imposto al mosto, dapprima cotto, poi immesso nelle botticelle e quindi assoggettato alla metodica dei travasi e dei rabbocchi. Quello che distingue il *Balsamico* da tutti gli altri aceti non è soltanto la materia dalla quale è ottenuto, ma l'alchimia del tempo, nonché la sapienza di una tradizione che vanta origini antichissime. L'arco temporale di una vita umana, infatti, è spesso soltanto una breve circostanza nel lungo viaggio compiuto dal mosto cotto che, tra i passaggi da un vasello all'altro, trascorre lunghi intervalli di quieta permanenza fra legni odorosi e pregiati.

Le operazioni che portano sulla tavola il *Balsamico*, prodotto primario della vite alla pari del vino, sono codificate in una sorta di rituale dove nulla è lasciato al caso, dove anche la più insignificante delle azioni ha una sua ragione; ogni passaggio è stato spiegato scientificamente, ogni suo aspetto è stato letto e interpretato; eppure ciò che avviene nel ventre buio delle botti resta essenzialmente un mistero.

Il visitatore che attraverserà le sale del Museo compirà questo viaggio passo passo, sarà affascinato da questo prodotto che riassume in sé la storia di un lembo d'Emilia. Scoprirà la complessità della sua preparazione resa perfetta dal tempo e dall'esperienza; valuterà la necessità di tutelarne il nome, di regolamentarne la fabbricazione nell'impossibilità di una sua industrializzazione; apprezzerà la sua unicità assistendo a quei processi fino ad ora gelosamente custoditi nelle acetaie di famiglia.

Parteciperà, insomma, ad un piccolo mito squisitamente modenese, contribuendo alla sua continuità nel rispetto di una tradizione secolare.

*Sala degli oggetti
e dei documenti storici.
Bottiglia risalente al 1880.*

*Historic documents
and artefacts room.
Bottle (1880).*

*Saal mit Objekten
und historischen Dokumenten.
Flasche (1880).*

*Pagine 12-13:
sottotetto di villa Fabriani.
Acetaia sociale
della Consorteria.*

*On page 12-13:
attic at Villa Fabriani.
The "acetaia" of the Coterie
of the Balsamic Vinegar.*

*Auf Seite 12-13:
Dachboden der Villa Fabriani.
Gesellschaftliche Acetaia des
Konsortiums.*

*Aceto Balsamico
Finissimo*

The Traditional Balsamic Vinegar and its Museum

Traditional true Balsamic Vinegar is produced in the area of the ancient lands of the ducal family of Este. With no addition of any aromatic substances, it is obtained from cooked grape-must matured through slow acetification resulting from natural fermentation and progressive concentration by means of a very long ageing process in a set of vessels of different kinds of wood. Of a deep, dark and bright brown colour, an appropriate smoothness and thickness show its density. It has got a peculiar and complex smell, pervasive and definitely sharp, but at the same time pleasant and harmonious. Its inimitable well-balanced sweet and sour taste allows itself to be generously full, sapid and with downy nuances in accordance with its own olfactory nature.

The definition of Traditional Balsamic Vinegar summarises in a few seconds whole centuries of history and the endless decades that are necessary to complete the long process imposed to the grape-must. This is first of all cooked, then poured into the casks and later submitted to the methodology of decanting.

In fact, the main difference between the Traditional Balsamic Vinegar and all other vinegars is not only the material from which it is obtained, but most of all the alchemy of time together with the knowledge and know-how of a tradition of ancient origins. Actually, the life span of a human being is often only a short interval compared to

the long journey of the grape-must that, in between the passages from one cask to another, rests quietly for lengthy periods of time inside fragrant and valuable woods.

The operations that lead to having the Traditional Balsamic Vinegar on our tables, a prime produce from vines, are codified in a sort of rite where nothing is left to casualness and even the apparently most meaningless facts have a reason of their own. Every stage has been scientifically proven and explained, its every single aspect has been read and interpreted, yet what happens inside the barrels is still a mystery.

Any visitor walking across the Museum halls will round off its journey step by step; they will be fascinated by this product summing up the history of a strip of land in the Emilia district.

They will discover the complexity of its preparation that time and experience have made perfect; they will consider how necessary it is to protect its name, control its genuineness and regulate its production so as to avoid any form of industrialisation; they will appreciate its uniqueness by taking part in the "acetaie" to those processes which were previously jealously kept private.

They will share with us, in short, an exclusive little myth of Modena and they will help us spread it and keep our secular tradition on respectfully.

Der Balsamico und sein Museum

Der echte Aceto Balsamico Tradizionale wird im ehemaligen Herrschaftsgebiet der Este hergestellt. Er wird aus abgekochtem Traubenmost gewonnen; einer langsamen Reifung durch natürliche Fermentation und einer progressiven Reduzierung durch eine sehr lange Lagerung in einer Folge von Fässern unterschiedlicher Holzarten ohne jegliche Beifügung von Aromastoffen unterzogen. Er weist eine dunkelbraune, volle und leuchtende Farbe auf und seine richtige Dichte zeigt sich in einer leicht sirupartigen Konsistenz. Sein charakteristischer, komplexer Duft ist eine durchdringende und auffällige, aber angenehme und harmonische Säure. Sein traditioneller, un-nachahmlicher und gut zwischen süß und sauer ausgewogener Geschmack entfaltet ein großzügig volles, würziges Aroma mit samtigen Noten im Einklang mit den ihm eigenen geschmacklichen Merkmalen.

In den wenigen Sekunden, die Sie zum Lesen der Definition des Aceto Balsamico Tradizionale benötigen, konzentrieren sich eine Jahrhunderte alte Geschichte und die unendlich wirkenden Jahrzehnte der Reifung des Mosts, der zunächst durch Kochen eingedickt, in Fässer gefüllt und anschließend der Umfüllmethode unterzogen wird. Was den Balsamico von anderen Essigsorten unterscheidet, ist nicht nur der Rohstoff, aus dem er gewonnen wird, sondern die „Alchemie der Zeit“ sowie das Wissen aus einer uralten

Tradition. Die Zeitspanne eines menschlichen Lebens ist häufig nur eine kurze Etappe auf dem langen Weg des Mosts, der zwischen den Umfüllungen von einem Fass zum anderen lange Zeit ruhig in den duftenden Edelhölzern lagert.

Die Arbeitsgänge, deren Endergebnis der genussfertige Balsamico, das Primärerzeugnis des Rebstocks ist, sind in einer Art Ritual kodifiziert, bei dem nichts dem Zufall überlassen wird. Auch der scheinbar unbedeutendste Vorgang hat einen Grund, jeder Schritt wurde wissenschaftlich dokumentiert, jeder Aspekt untersucht und interpretiert, und trotzdem bleibt das, was sich im dunklen Bauch der Fässer abspielt, im Wesentlichen ein Rätsel.

Die Besucher des Museums können diese Reise Schritt für Schritt nachvollziehen und sich von dem Produkt, das die Geschichte eines Landstrichs der Emilia verkörpert, faszinieren lassen. Sie entdecken die Komplexität der durch Zeit und Erfahrung perfektionierten Zubereitung und erfahren, weshalb der Schutz des Namens und eine Reglementierung des nicht industrialisierbaren Herstellungsprozesses notwendig sind. Dank der Gelegenheit, diesen bis zum heutigen Tage auf den Dachböden der Familien wie ein Geheimnis bewahrten Vorgänge beiwohnen zu können, lernen die Besucher, dass der Aceto Balsamico Tradizionale nicht genug geschätzt werden kann.

Sie nehmen an einem kleinen, explizit modene-sischen Mythos teil und tragen so zu seinem Fortbestand im Einklang mit einer Jahrhunderte alten Tradition bei.





I luoghi e i gesti

*Acetaia sociale
della Consorteria.
Operazioni di prelievo.*

*The "acetaia" of the Coterie
of the Balsamic Vinegar.
Sampling operations.*

*Gesellschaftliche Acetaia
des Konsortiums.
Das Umfüllen.*

L'Aceto balsamico tradizionale è ormai parte della storia del territorio modenese e, soprattutto, delle sue famiglie. Si produce in acetaia, luogo profondamente simbolico in cui si condensano le vicende delle molte generazioni che hanno contribuito alla sua formazione e che, attraverso di essa, hanno cementato nel tempo la propria identità. Sebbene la ricerca storica abbia riportato con un certo margine di sicurezza alla fine del Seicento l'esistenza del prodotto, a dare validità scientifica alla preparazione del *Balsamico* sarà il XIX secolo: Giorgio Gallesio e Francesco Aggazzotti indicheranno per primi e con chiarezza la via da seguire per la trasformazione del mosto cotto nel prezioso prodotto. La tradizione prevede l'utilizzo delle uve tipiche del territorio, Trebbiano di Spagna, Trebbiano Modenese, Lambrusco o Ancellotta, raccolte con una garbata vendemmia. La pigiatura avviene alla sera e

il mosto, spillato il mattino successivo, va cotto a fuoco diretto e all'aria aperta ad una temperatura intorno ai 90-95 gradi, quindi immesso a tempo debito nella botte di capacità maggiore della batteria. Una cura particolare va riservata alla scelta dei barili, che devono essere costruiti con essenze di natura diversa e pregiata e di capacità variabile. La batteria si compone di un minimo di 5 vaselli per arrivare alla perfezione con 10-12 elementi; nelle botti maggiori, o di testa, avvengono la fermentazione e la bioossidazione acetica; in quelle centrali la maturazione, fase nella quale cominciano a formarsi i sapori e i profumi; nelle ultime, in particolare nella più piccola, avviene l'invecchiamento in cui il "miracolo" del *Balsamico* dona l'equilibrio dei sapori e dei profumi. Quel quintale di uva, che in 25 anni ha prodotto due soli preziosissimi litri di *Balsamico*, ha dunque raccolto i profumi fruttati del ciliegio, il colore del castagno e l'aroma vanigliato del rovere. I legni duri, che tendono a limitare l'evaporazione e a rallentare la concentrazione del liquido, saranno i preferiti per le botti minori; i legni teneri, al contrario, saranno utilizzati all'inizio della batteria per la loro capacità di favorire fermentazione ed evaporazione.

L'acetaia trova la sua ideale collocazione nel sottotetto della casa, dove le alte temperature estive favoriscono le trasformazioni e il freddo invernale fa decantare il liquido rendendolo limpido. La ricomparsa dei caratteristici e persistenti profumi lungo le scale al sopraggiungere della primavera indica, secondo la saggezza contadina, il periodo in cui iniziare i lavori in acetaia dopo i rigori invernali.

Carico di storia e di sapienza popolare, il *Balsamico* arriva, infine, in tavola, dove sfoggia la sua nobile proprietà, l'armonia, equilibrio perfetto tra le due componenti opposte: il dolce e l'acido.

Riproduzione della bottega del bottaio.

Reproduction of the cooper's workshop.

Reproduktion der Käferei.

*Pagine 20-21:
strumenti per la cottura
del mosto e per la pigiatura
dell'uva.*

*On page 20-21:
instruments used to ferment
the must and press
the grapes.*

*Auf Seite 20-21:
Geräte für die
Abkochung des Mosts
und die Traubenkelterung.*



Places and gestures

The Traditional Balsamic Vinegar is now part of the history of the territory of Modena and, above all, of its families. It is produced in the “acetaia” (the vinegar room in the attic), a profoundly symbolic place where miscellaneous stories of several generations contributing to its birth are condensed. It is through the Balsamic Vinegar that these families stated their identity along the centuries.

Although after a research in the history of the Balsamic Vinegar it can almost certainly be said to have first appeared at the end of the 17th century, the scientific validity of the methods used for its preparation dates back to the 19th century only: Giorgio Gallesio and Francesco Aggazzotti were the first to state clearly how to transform the cooked grape-must. Tradition allows only for typical grapes of this territory, i.e. Trebbiano di Spagna, Trebbiano Modenese, Lambrusco or Ancellotta, all of them picked up and collected with delicacy. The pressing of grapes is made in the evening and the grape-must, which is tapped the following morning, is cooked over the fire in the open air with a temperature ranging from 90° to 95°C. It is then placed into the biggest cask or barrel of a set of vessels. The barrels must be chosen with extreme care, they must be of different sizes and they are made of various precious woods. The set must be made of at least 5 vessels up to a perfection of 10 to 12 barrels.

The fermentation and acetic bio-oxidation take place in the biggest casks (or head of the set), the maturation process occurs in the mid-ones (during this stage the flavours and fragrances start to build up) and the last line of barrels, the smallest one in particular, is the right place for the ageing process during which the Balsamic Vinegar miracle is performed and a perfect balance between scent, taste and flavour creates. One hundred kg of grapes that after 25 years have turned into just two extremely precious litres of Balsamic Vinegar have gathered the fragrance and flavours conferred by cherry wood, the colour of chestnut and the vanilla aroma of oak. Hard woods are preferable for the smaller casks because of their tendency to limit evaporation and to slacken the concentration of the liquid, whereas tender woods are to be used for the barrels at the beginning of the line for their capacity to favour fermentation and evaporation.

Balsamic vinegar should be ideally kept in the attic (the vinegar room called “acetaia”) where the high summer temperatures help transformations, and cold weather in winter causes the liquid to decant thus making it smooth and clear.

Peasants' wisdom oblige: They say the reappearance of a persistent and peculiar fragrance all along the stairs when spring is about to come back, and a harsh winter is over, is the right time to start again work in the “acetaia”.

Full of history and rich of popular wisdom, the Balsamic Vinegar finally reaches the table where its harmony, as we define its noble property of balancing the contrast between sweet and sour in a most perfect way, is extolled.

Orte und Gesten

Der Aceto Balsamico Tradizionale ist Teil der Geschichte des Territoriums von Modena und vor allem seiner Familien. Er wird auf dem speziellen Dachboden, der „Acetaia“, hergestellt. An diesem tief symbolischen Ort konzentrieren sich die Geschichten zahlreicher Generationen, die zu seiner Erschaffung beigetragen und sich dadurch selbst unvergänglich gemacht haben.

Geschichtliche Studien haben relativ sicher belegt, dass der Balsamico bereits gegen Ende des 17. Jahrhunderts existierte, doch seine Herstellung wurde erst im 19. Jahrhundert wissenschaftlich dokumentiert. Als Erste zeigen Giorgio Galesio und Francesco Aggazzotti klar und deutlich den Weg für die Umwandlung des abgekochten Mosts auf. Traditionsgemäß sind die spät gelesenen Trauben der für das Gebiet typischen Rebsorten Trebbiano di Spagna, Trebbiano Modenese, Ancellotta oder Lambrusco zu verwenden. Die Kelterung erfolgt am Abend und der am nächsten Morgen abgestochene Most wird im Freien, direkt über dem Feuer bei einer Temperatur um 90 bis 95 °C gekocht und anschließend in das größte der Fässer in der Fassabfolge gefüllt. Besondere Aufmerksamkeit gilt der Wahl der Fässer, die aus unterschiedlichen, edlen Materialien bestehen und unterschiedlich groß sein müssen. Die Abfolge umfasst mindestens fünf Behälter und erreicht ihre Perfektion in zehn bis zwölf Elementen. In den größeren

Fässern erfolgt die Fermentation und Versäuerung (oder Oxidation), in denjenigen mittlerer Größe die Reifung, bei der die Herausbildung von Geschmack und Duft beginnt. In den letzten Fässern, insbesondere dem kleinsten, erfolgt der Ausbau. Hier verleiht das „Mysterium des Balsamico“ dem Produkt das Gleichgewicht zwischen Aromen und Düften. Dann haben die 100 kg Trauben, die nach 25 Jahren einen einzigen, wertvollen Liter Flüssigkeit ergeben, den fruchtigen Duft von Kirschbaumholz, die Farbe von Kastanienholz und das Vanillearoma der Eichenfässer in sich aufgenommen. Harte Hölzer, die die Verdunstung einschränken und die Reduzierung der Flüssigkeit verlangsamen, sind am besten für die kleinen Behälter geeignet. Weichholz hingegen wird aufgrund seiner die Fermentation und Verdunstung begünstigenden Eigenschaften am Anfang der Fassabfolge eingesetzt.

Die Acetaia befindet sich idealerweise auf dem Dachboden, wo die hohen Sommertemperaturen die Umformung fördern und die Kälte im Winter das Absetzen der Trübstoffe bewirkt. Wenn zu Beginn des Frühjahrs auf der Treppe zum Dachboden wieder der charakteristische, anhaltende Geruch auftaucht, so besagt eine Bauernregel, dann ist die Zeit gekommen, dass nach den Härten des Winters die Arbeit in der Acetaia wieder aufgenommen werden muss.

Reich an Geschichte und Volkswissen gelangt der Balsamico schließlich auf den Tisch, wo er seine edlen Eigenschaften, die Harmonie und das perfekte Gleichgewicht zwischen zwei entgegengesetzten Größen, dem Süßen und dem Säuren, voll zur Geltung bringen kann.





I documenti storici e gli strumenti tipici

*Sala degli oggetti
e dei documenti storici.
Bottiglie e filtro per Balsamico.
Dal XVII al XIV secolo.*

*Historic documents
and artefacts room.
Bottles and filter for Balsamic
vinegar. From the 14th
to the 17th centuries.*

*Saal mit Objekten
und historischen
Dokumenten.
Balsamico-Flaschen
und -Filter. Vom 14.
bis 17. Jahrhundert.*

Sebbene l'aggettivo *balsamico* compaia per la prima volta soltanto nel 1747 in un inventario delle cantine estensi, è quasi fuor di dubbio che tale prodotto abbia origini ben più remote. Tuttavia, a fare chiarezza su che cosa si dovesse intendere per *Balsamico* sarà l'avvocato Francesco Aggazzotti quando, nel 1862, confermò l'utilizzo esclusivo di mosto cotto, in seguito maturato e invecchiato in una batteria di botticelle. La mancanza di documentazione antica al riguardo è probabilmente da imputarsi al fatto che la produzione del *Balsamico* aveva un carattere del tutto privato, in seno alla famiglia, la quale destinava il prezioso condimento alla propria mensa o a esclusivi doni. I tempi lunghi della sua maturazione, l'esiguità dei quantitativi ottenuti attraverso una lentissima riduzione, i poteri quasi medicamentosi dei suoi aromi, sono in gran parte responsabili di quella sacralità che circondava

l'acetaia, decretandone l'interdizione quasi assoluta per chiunque.

Una volta all'anno avviene il prelievo dalla più piccola delle botticelle, subito rinalzata con il prodotto di quella precedente, a sua volta riportata a livello con il contenuto della sua vicina e, via via, fino all'ultima, la quale viene rabboccata con il mosto cotto in quell'annata.

Gli attrezzi utilizzati hanno la semplice essenzialità del mondo contadino in cui gli oggetti, sebbene spesso prodotti da adattamenti e reimpieghi, non sono mai frutto di casualità. Modelli e tipologie restano invariati per decenni, se non per secoli, cadenzandosi sulla lenta evoluzione del lavoro dei campi. Ne è un esempio il tragno nel quale si conservava il *Balsamico* al termine del processo fino al prelievo dell'anno successivo; la sua forma derivava dalle fiasche da pellegrino rinascimentali, così come quella delle fiasche di vetro impagliate o delle bottiglie di terracotta che avevano il medesimo scopo. I secchi e gli imbusti di rame usati per i rabbocchi e i travasi delle botticelle sono gli stessi che compaiono nel processo di vinificazione così come zucche, bottiglie e imbusti in vetro soffiato. Una maggiore specificità si riscontra, invece, nelle fini bottigliette destinate ai doni e nell'alzavino o saàz, la pipa in vetro impiegata per piccoli prelievi d'assaggio. Alcune di queste suppellettili hanno finito per divenire l'immagine emblematica della tradizione del *Balsamico*, come il tragno e l'alzavino, assumendo, inoltre, l'originalità dei tratti caratteristici delle manifatture modenesi. In ultimo, va sottolineato l'apporto delle innovazioni tecnologiche che hanno raffinato le operazioni in acetaia, come la rilevazione precisa dei gradi zuccherini e di acidità effettuate attraverso i densimetri.

*Sala degli oggetti
e dei documenti storici.
Tragno a quattro orecchie.
Inizio del XIX secolo.*

*Historic documents
and artefacts room.
Traditional four-handled
bottle. Early 19th century.*

*Saal mit Objekten
und historischen
Dokumenten.
Traditionelles Essiggefäß
mit vier Ösen.
Anfang 19. Jahrhundert.*

*Pagine 28-29:
sala degli oggetti
e dei documenti storici.
Astucci per campioni
di balsamico (XIX secolo)
e listino prezzi in forma
di cartolina postale (1920-30).*

*On page 28-29:
historic documents
and artefacts room.
Holders for samples
of balsamic vinegar
(19th century) and price list
in the form of a post card
(1920-30).*

*Auf Seite 28-29:
Saal mit Objekten
und historischen
Dokumenten.
Etuis für Balsamico-Proben
(19. Jahrhundert)
und Preisliste in Form einer
Postkarte (1920-30).*



Historical documents and typical tools

Although the adjective “balsamic” appeared for the first time only in 1747 on a stock list for the cellars of the ducal family of Este, this product has no doubt more distant origins.

Lawyer Francesco Aggazzotti clearly explained what can only be meant by Balsamic Vinegar when, in 1862, he firmly stated that only cooked grape-must is to be used. He went on to say then that the maturation and ageing processes must take place in a set of barrels. The lack of ancient documents to this regard is probably due to the fact that the production of Balsamic Vinegar was secretively private within families who used it as a precious dressing for their own meals or to make few exclusive gifts. The long time needed for its maturation, the small quantities obtained following an extremely slow reduction, and the nearly curative powers of its aromas are the main factors to be held responsible for that sacredness surrounding the “acetaia”, whose access was forbidden to almost anyone.

Once a year a vinegar collection is made from the smallest cask, the level reduction of which is immediately made up for by pouring in the vinegar contained in the barrel standing just before in line. The same process is repeated all along the row of barrels one by one and each one before the next up to the last cask on the line which is then refilled with the grape-must cooked for the current year, year after year.

The tools needed to do this are very simple and they reflect mere necessity as a typical feature of the rural world where the objects used are mended, fitted and adapted, yet never the result of casualness. Models and typologies last for decades and sometimes for centuries, marking the rhythm of the slow evolution of rural works.

A tool called “tragno” is a typical case in point. It is where the Balsamic Vinegar used to be kept at the end of the collection process or decanting until the next one would take place. Its shape is that of a typical pilgrim’s flask they used during the Renaissance period, or rather that of a straw-covered wineskin made of glass, or it probably resembles a terracotta bottle for the same purpose. The copper pails and funnels used for decanting Balsamic Vinegar and for the cask collections are the same as those used for making wine, i.e. blown-glass pumpkins, bottles and funnels. The very thin bottles used for Balsamic Vinegar gift-packs are more refined and sophisticated instead, and so is the glass little pipe called “alzavino” or “saàz” used for light repeated tasting. Some of these tools such as the “tragno” and the “alzavino” stand now as a symbolic image to mark the tradition of the Balsamic Vinegar. Besides, they embody the original traits typical of the local craftsmanship in the Modena district area. We must finally point out how technological innovations have improved and refined work in the “acetaia”, so that the detection of the degrees of sugar concentration and the acidity level by means of a hydrometer, for instance, is very precise.

Historische Dokumente und typische Instrumente

Obgleich das Adjektiv „balsamico“ erst 1747 in einem Verzeichnis der Kellerei der Este auftaucht, besteht so gut wie kein Zweifel an einem wesentlich älteren Ursprung des Erzeugnisses. Klarheit darüber, was als Balsamico verstanden werden darf, schafft jedoch erst der Anwalt Francesco Aggazzotti, der 1862 den ausschließlichen Einsatz durch Kochen eingedickten und anschließend in einer Folge von Fässern gelagerten Mosts bestätigt. Das Fehlen sehr alter Schriften über den Herstellungsprozess des Balsamico ist wahrscheinlich darauf zurückzuführen, dass die Herstellung rein privater Natur war und sich im Schoße der Familie abwickelte, die ihre wertvolle Würze zur eigenen Verköstigung oder als exklusives Geschenk verwendete. Die lange Reifung, der geringe Ertrag nach einer extrem langsamen Reduktion sowie die nahezu medizinischen Kräfte seiner Aromen sind großteilig verantwortlich für jenes sakrale Flair, das die Acetaia umgab und sie für jedermann zum absoluten Tabu erklärte.

Einmal jährlich erfolgt die Umfüllung aus dem kleinsten der Fässer, das sofort mit dem Produkt aus dem vorangehenden Fass aufgefüllt wird. Auch sein Füllstand wird umgehend mit dem Inhalt des in der Reihenfolge ihm vorangehenden Fasses wiederhergestellt und so weiter, bis zum letzten Fass, in das der durch Kochen eingedickte Most des jeweiligen Jahres gefüllt wird.

Die eingesetzten Geräte sind ganz nach landwirtschaftlicher Manier einfach und essenziell und, obgleich es sich häufig um angepasste oder umfunktionierte Instrumente handelt, nie Frucht des Zufalls. Die Modelle und Kategorien bleiben über Jahrzehnte, wenn nicht Jahrhunderte unverändert. Sie halten Schritt mit der langsamen Entwicklung der Arbeit auf dem Feld. Ein Beispiel hierfür ist der „Tragno“, der traditionelle Behälter, in dem der Balsamico nach Abschluss des Prozesses bis zur Abfüllung im darauf folgenden Jahr aufbewahrt wurde. Seine Form geht ebenso wie diejenige der Korb- oder gleichartigen Tonflaschen auf die Pilgerflaschen der Renaissance zurück. Bei den Kupfereimern und -trichtern für das Auf- und Umfüllen der Fässer handelt es sich um die gleichen Instrumente, die auch in der Weinerzeugung eingesetzt werden. Dasselbe gilt für die mundgeblasenen Glasbehälter und -trichter. Spezifischer hingegen sind die feinen Präsentfläschchen und der „Alzavino“ oder „Saàz“, die Glaspfeife zur Entnahme geringer Proben. Einige dieser Geräte haben es schließlich bis zum Emblem der Balsamico-Tradition geschafft. So zum Beispiel der „Tragno“ und der „Alzavino“, die zusätzlich die Originalität der charakteristischen Züge modenesischer Manufaktur zum Ausdruck bringen. Zu guter Letzt soll auch der Beitrag der technologischen Innovationen betont werden, die zu einer Präzisierung der Arbeitsgänge in der Acetaia geführt haben. Hierzu gehört beispielsweise die genaue Ermittlung des Zucker- und Säuregehalts anhand von Densimetern.

DISTINTA DEI PREZZI

SALUMI

MORTADELLE			
COPPE O BONDIOLE NUOVE			
COPPE VECCHIE CRUDE			
SALAMI FIORETTINI			
SALAMI RIFUSI			
TESTE INVESTITE			
PROSCIUTTI SALATI VECCHI			
PROSCIUTTI ALL'ADDOBBIO			
ZAMPONI			
CAPPELETTI (TRICORNI)			
COTECCHINI			

GRASSI

LARDO			
PANCETTE SALATE			
STRUTTO IN VESCICHE			
STRUTTO COLATO IN BARILE			

FORMAGGI

GRANA STRAVECCHIONE			
GRANA VECCHIO			

ACETO BALSAMICO

QUALITÀ SOPRAFINA (ANNI 100)			
QUALITÀ FINA (ANNI 50)			
QUALITÀ FINA (ANNI 15)			
COMUNE BIANCO FINO			
COMUNE BIANCO			

ASSORTIMENTO
SPECIALITÀ GASTRONOMICHE





L'esperienza sensoriale e i controlli in acetaia

*Sala degli strumenti
e delle tecniche di assaggio.
Strumenti da laboratorio.*

*Instruments and tasting
methods room.
Laboratory instruments.*

*Saal der
Degustationsinstrumente
und -techniken.
Laborinstrumente.*

Scoprire l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è un'esperienza che coinvolge tutti i sensi: il caratteristico colore "bruno scuro, carico e lucente", esaltato dalla luce rossastra di una candela, l'odore intenso, che nasconde profumi d'uva e sentori leggeri di legni pregiati (da sempre rovere, castagno, gelso, ginepro) e infine il sapore dolce e agro, che si forma attraverso i passaggi nei diversi vaselli che compongono la batteria. Salendo le scale di Villa Fabriani, verso il solaio, dove vive l'acetaia della Consorteria, si è subito avvolti dall'inconfondibile aroma del *Balsamico*.

L'assaggio è un vero e proprio rito, eseguito con calma, in silenzio, in un ambiente confortevole, con i giusti tempi e con gli strumenti appropriati. L'assaggiatore della Consorteria è abile ed esperto nel riconoscere il colore, i profumi e i sapori racchiusi nella complessa storia di

ogni *Balsamico*. Prima l'esame visivo, in cui un matraccio di vetro puro e trasparente e una candela servono ad apprezzare e valutare densità, colore e limpidezza del campione di *Balsamico*.

Una delicata rotazione del matraccio porta poi il liquido fino al collo del contenitore, in modo che tutti i profumi arrivino alle narici e sprigionino le quattro proprietà valutate nell'esame olfattivo.

Infine l'assaggio vero e proprio, la prova del gusto, che va eseguita con gli appositi strumenti: un cucchiaino di porcellana o d'argento.

Vengono effettuati anche controlli in acetaia per verificare, con l'uso di appositi strumenti scientifici, la presenza dei microrganismi responsabili della trasformazione del mosto cotto in *Balsamico* e il variare, all'interno dei vasselli, della concentrazione zuccherina e del grado acetico.

Ogni anno, in occasione del Palio di San Giovanni (santo patrono di Spilamberto), gli esperti assaggiatori della Consorteria raccolgono e valutano con la loro esperienza quasi un migliaio di campioni di *Balsamico*, prodotto nelle antiche Terre Estensi.

È solo in questa fetta di terra padana che può essere prodotto il *Balsamico*: sarà l'inconfondibile odore di questa terra, resa umida e molle dalla nebbia, dove cresce la migliore uva trebbiana, oppure il clima freddo e rigido d'inverno e afoso d'estate; sarà la pazienza nel cuocere a cielo aperto nel focone e nel paiolo il mosto, oppure l'esperienza nel condurre e curare la lenta trasformazione del mosto cotto nei vasselli. Il *Balsamico* resta comunque un prodotto unico, nato in queste terre, da consuetudini tramandate fino ad oggi di generazione in generazione.

*Acetaia sociale
della Consorteria.*

*The "acetaia" of the Coterie
of the Balsamic Vinegar.*

*Gesellschaftliche Acetaia
des Konsortiums.*

*Pagine 36-37:
sala degli strumenti
e delle tecniche di assaggio.*

*On page 36-37:
instruments and tasting
methods room.*

*Auf Seite 36-37:
Saal der
Degustationsinstrumente
und -techniken.*



1

BALSAMICO
TRADIZIONALE
BATTERIA "A"
S. MARINO
ACETO DI MODENA
F. S. MARINO

MEDAGLIA
ORO

The sensorial experience and the “acetaia” check-ups

Discovering the Traditional Balsamic Vinegar of Modena is an experience involving most senses: Sight - by watching its peculiar deep, dark and bright brown colour exalted by the reddish light of a candle; Smell - through the intense scent hiding perfumes of grapes and the soft smells coming from precious woods (oak, chestnut, mulberry and juniper since ever); Taste - finally the sweet and sour taste forming out of the various removals from the different casks or barrels the set is made of. Anyone climbing the stairs of Villa Fabriani to go up to the attic where the “acetaia” of the Coterie of the Balsamic Vinegar (the association taking care of it) is located, will immediately be winded by the unique balsamic aroma.

The tasting is a true and real rite, calmly executed in a silent and comfortable place, taking the right time and tools during its performance. The Coterie tasters are skilful and apt to recognise all colours, flavours and perfumes contained in the complex singular story of each and every Balsamic Vinegar.

First of all they check its look. During this operation a flask of pure and transparent glass and a candle are needed to appreciate and value the density, the colour and the limpidity of a sample of Balsamic Vinegar.

A delicate rotation of the flask will then allow the liquid to reach the neck of the flask in order to

let all fragrances get to the nostrils and trigger out the four properties to be valued during the olfactory check.

Finally the actual tasting takes place, the taste test, which must be executed with an appropriate tool: a little porcelain or silver spoon.

Some check-ups are made for the “acetaia” too to find out, by using specific scientific instruments, the presence of micro-organisms which are held responsible for the transformation of the cooked grape-must into Balsamic Vinegar and for the way the level of sugar concentration and the acetic degree change inside the casks.

Every year during the competition named “Il Palio di San Giovanni” (St. John’s “Palio”, the patron Saint of Spilamberto) the Coterie’s expert tasters collect about one thousand samples of Balsamic Vinegar coming from the ancient lands of the ducal family of Este and they estimate them thanks to their experience. It is only in this strip of land of the “Po” river valley that Balsamic Vinegar can be produced. May be it is because of the unmistakable smell this land, made wet and soft by foggy weather, gives out; there where the best Trebbiano grapes are grown. Or may be it is because here winters are harsh and cold and summers hot and sweaty. Or is it the patience you need when cooking with the “focone” (the cauldron) in the open air, or the grape-must inside the pail? Perhaps it is all down, instead, to the skilful experience required in taking care of the cooked grape-must slow transformation inside the barrels, but what is for sure is that the Balsamic is anyway a unique product, born in these lands, originated from a custom that has been handed down from one generation to the next up to this very day.

Erlebnis der Sinne und Kontrollen in der Acetaia

Die Entdeckung des Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ist eine Erfahrung, die alle Sinne betrifft: die bezeichnende „dunkelbraune, volle und leuchtende“ Farbe, durch rötliches Kerzenlicht zur besten Geltung gebracht, der intensive Geruch, der den Duft der Traube und leichte Spuren edler Hölzer in sich birgt (seit jeher Eiche, Kastanie, Maulbeere und Wacholder) und schließlich der süß-saure Geschmack, der sich durch die Lagerung in den aufeinander folgenden, unterschiedlichen Fässern herausbildet. Auf der Treppe zum Dachboden der Villa Fabriani, wo sich die Acetaia des Konsortiums befindet, wird der Besucher sofort von dem unverwechselbaren balsamischen Aroma eingehüllt.

Die Balsamico-Probe ist ein regelrechtes Ritual. Sie wird ruhig und in aller Stille in einem bequemen Raum und mit speziell dafür vorgesehenen Instrumenten vorgenommen. Dabei lässt man sich so viel Zeit, wie man eben braucht. Wissen und Erfahrung helfen dem Prüfer des Konsortiums, sämtliche in der komplexen Geschichte eines jeden Balsamico vereinten Farben, Düfte und Aromen zu erkennen.

Zunächst erfolgt die optische Prüfung. Dabei wird mit Hilfe eines Kolbens aus reinem, durchsichtigen Glas und einer Kerze die Dichte, Farbe und Reinheit der Probe beurteilt.

Durch leichtes Drehen des Kolbens wird die Flüssigkeit bis zum Hals des Behälters gebracht,

sodass mit allen Düften die fünf bei der Geruchsprüfung untersuchten Eigenschaften für die Nase zugänglich werden.

Am Schluss steht die eigentliche Degustation, die Geschmacksprüfung, die mit Hilfe spezieller Instrumente durchgeführt wird: einem Löffelchen aus Keramik oder Silber.

Auch in der Acetaia selbst werden Kontrollen durchgeführt. Mit speziellen wissenschaftlichen Instrumenten wird geprüft, inwieweit die für die Umformung des gekochten Mosts in Balsamico verantwortlichen Mikroorganismen vorhanden sind und wie stark die Zuckerkonzentration und der Säuregrad innerhalb der Fässer variieren.

Alljährlich zum „Palio di San Giovanni“ (zu Ehren des Schutzheiligen von Spilamberto) entnehmen und prüfen die erfahrenen Experten des Konsortiums annähernd tausend Proben auf traditionellem Este-Gebiet erzeugten Balsamicos.

Nur in diesem Streifen der Poebene darf der Balsamico hergestellt werden. Vielleicht liegt es an dem unverwechselbaren Geruch dieser von Nebel feuchten, weichen Erde, wo die beste Trebbiano-Traube gedeiht, oder an dem im Winter kalten, strengen und im Sommer heißen und schwülen Klima oder an der Geduld, den Most unter freiem Himmel, auf offenem Feuer im Kessel zu kochen oder aber an der Erfahrung mit der Durchführung und Pflege der langsamen Umformung des eingedickten Mosts in den Fässern. Der Balsamico ist auf jeden Fall ein einzigartiges Produkt dieser Erde und der bis heute von Generation zu Generation weitergereichten Bräuche.





La Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

*Sala degli oggetti
e dei documenti storici.
Campioni vincitori la gara
del Palio di San Giovanni
dal 1967.*

*Historic documents
and artefacts room.
Champions, winners
of the Palio di San Giovanni
event since 1967.*

*Saal mit Objekten
und historischen
Dokumenten.
Siegerproben
des Wettbewerbs „Palio
di San Giovanni“ seit 1976.*

La storia della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è strettamente legata alla valorizzazione e alla tutela dell'Aceto balsamico tradizionale ed è profondamente radicata nel territorio spilambertese.

Nello statuto del 1969, con il quale venne legalmente istituita la Consorteria, sono fissati i principi e gli scopi: sostenere, promuovere e organizzare, senza fini di lucro, iniziative e manifestazioni dirette alla tutela e alla valorizzazione del *balsamico*.

L'idea di riscoprire e valorizzare il *balsamico*, prodotto dalle famiglie dei territori degli antichi domini Estensi e tramandate da generazioni, fu di Rolando Simonini, fondatore della Consorteria e primo Gran Maestro.

Nel 1967, in occasione della 97^a Fiera di San Giovanni, patrono di Spilamberto, che proprio in quell'anno riprese dopo una ventennale interruzione, Simonini presentò,

accanto ai prodotti tipici locali, anche l'*Aceto balsamico naturale*. Da allora, ogni anno per San Giovanni, la Consorterteria organizza il tradizionale Palio, un appuntamento importante durante il quale gli esperti assaggiatori valutano e premiano i migliori campioni dell'*oro nero* di Modena. Alla 97ª Fiera del 1967 furono presentati 57 campioni di *Balsamico*. Oggi si candidano oltre mille produttori.

In oltre 30 anni di storia la Consorterteria ha promosso importanti contributi scientifici sul *Balsamico*. Basti ricordare gli studi storici di Giuseppe Polacci, basati su lunghe e minuziose ricerche negli archivi delle famiglie modenesi e tra i documenti degli Estensi, o quelli di Mario Sacchetti, che cercò di spiegare scientificamente i processi di trasformazione del mosto cotto in *Balsamico*. Nel 1976 la Consorterteria organizzò, presso la Camera di Commercio di Modena, le *Giornate di studio per maestri assaggiatori*, in cui vennero codificate le tecniche relative all'esame organolettico, individuate le terminologie e predisposto il primo modello di scheda di valutazione. Da allora, ogni anno organizza corsi di formazione, perfezionamento e aggiornamento sul prezioso prodotto. Le batterie di botti custodite nel sottotetto di casa, i legami atavici tra le famiglie, la preziosità del liquido pazientemente prodotto e la necessità di difenderlo da contraffazioni sempre più frequenti, sono alcune delle motivazioni che hanno generato la Consorterteria. Nel corso degli anni essa si è sempre più impegnata nella difesa della cultura del *Balsamico*, e oggi conta oltre 1000 aderenti e altrettanti simpatizzanti.

*Acetaia sociale
della Consorterteria.
Saletta per gli assaggi.*

*The "acetaia" of the Coterie
of the Balsamic Vinegar.
Tasting room.*

*Gesellschaftliche Acetaia
des Konsortiums.
Raum für die
Essigdegustation.*

*Pagine 44-45:
sala della Consorterteria.
Insegne, strumenti,
pubblicazioni, riconoscimenti.*

*On page 44-45:
hall of the Coterie. Signs,
instruments. publications,
awards.*

*Auf Seite 44-45:
Konsortium-Saal.
Schilder, Instrumente,
Veröffentlichungen,
Anerkennungen.*



The Coterie of the Traditional Balsamic Vinegar of Modena

The history of the Coterie of the Traditional Balsamic Vinegar of Modena is strictly linked to the valorisation and protection of the Traditional Balsamic Vinegar and is well rooted in our homeland, Spilamberto and surroundings.

The Coterie was properly established in 1969 and its Articles of Association laid down that same year state the aims and principles it must follow. Its goal is to support, promote and organise with no lucrative purpose initiatives and demonstrations to protect and upgrade the Balsamic.

Rolando Simonini was its founder and first Gran Maestro (Great Master), and also the first one to have this idea of discovering again and increasing the value of the Balsamic Vinegar which was once produced inside the antique barrels, handed down from one generation to the next, kept secret in the attics of the families born in the ancient lands owned by the Ducal family of Este.

After a twenty-year interval in 1967 the Fair of Saint John, the Patron Saint of Spilamberto, was resumed. It was then that Mr. Simonini, along with the typical products of the area, introduced the "Natural Balsamic Vinegar" to the town's people. Since then, each year, during Saint John's Fair, the traditional "Palio" is organised by the Coterie. This is a very important appointment with all the expert tasters summoned to judge whose vinegar is the best. They assess every sample of Balsamic Vinegar, the so-called black gold of Modena, tak-

ing part in the competition. They will then assign awards to the best quality ones.

Fifty-seven vinegar samples were presented at the 97th edition of the Fair in 1967. Today about one thousand producers take part in the competition.

During more than thirty years of history the Coterie has given an important contribution to the scientific study of the Balsamic Vinegar. We should just think about the detailed historical research carried out by Giuseppe Polacci at the archives of some families in Modena and based on the consultation of documents belonging to the Ducal Family of Este. Or we may consider the studies carried out by Mario Sacchetti who tried to give scientific evidence of the transformation process by means of which cooked grape-must turns into Balsamic Vinegar. At the Chamber of Commerce in Modena a stage called "Days of study for taste masters" was organised by the Coterie in 1976. During that stage the techniques needed for the Balsamic Vinegar organoleptic test were codified, the correct terminology set right and the first evaluation sheet or form was laid down. Since then the Coterie has been arranging each year training courses, updates and stages devoted to a perfect understanding of this precious product.

The sets of casks or barrels kept in the family attics under the roof, the atavistic bonds linking the families, the preciousness of such a liquid produced with patience and care, and the need to protect it from all the emerging counterfeits which today are more and more frequent, are some of the reasons giving rise to the Coterie of the Traditional Balsamic Vinegar.

During the years the Coterie has committed itself more to the protection of the Balsamic Vinegar culture. Today it groups over 1500 members.

Die Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Die Geschichte des Konsortiums, der „Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena“, ist eng mit der Aufwertung und dem Schutz des Aceto Balsamico Tradizionale verknüpft und tief im Territorium Spilambertos verwurzelt.

Im Statut von 1969, mit dem das Konsortium offiziell eingerichtet wurde, sind die Prinzipien und Ziele festgelegt: uneigennützige Unterstützung, Förderung und Organisation von Initiativen und Veranstaltungen zum Zweck des Schutzes und der Aufwertung des Balsamico.

Die Idee, den seit Generationen von Familien der Länder im ehemaligen Gebiet der Este hergestellten Balsamico neu zu entdecken und aufzuwerten, stammte von Rolando Simonini, dem Gründer und ersten Großmeister des Konsortiums.

1967 präsentierte Simonini im Rahmen der 97. Fiera di San Giovanni zu Ehren des Schutzpatrons von Spilamberto, die in jenem Jahr nach einer zwanzigjährigen Pause zum ersten Mal wieder stattfand, neben den lokalen Spezialitäten auch den „Aceto Balsamico Naturale“. Seitdem veranstaltet das Konsortium jedes Jahr zum Johannisfest den traditionellen Palio. An diesem wichtigen Tag probieren und prämiieren die Experten die besten Kostproben des „schwarzen Goldes“ von Modena. Zur 97. Fiera im Jahr 1967 wurden 57 Balsamico-Proben vorgestellt. Heute nehmen circa 1000 Hersteller an diesem Wettbewerb teil.

In über 30 Jahren Geschichte hat das Konsortium bedeutende wissenschaftliche Beiträge über den Balsamico gefördert. Es soll hier genügen, an die geschichtlichen Untersuchungen von Giuseppe Polacci zu erinnern, die auf langwierigen und bis ins kleinste Detail ausführlichen Recherchen in den Archiven der Familien Modenas und den Dokumenten der Este beruhen, oder an den wissenschaftlichen Erklärungsversuch der bei der Umformung des eingedickten Mosts in Balsamico ablaufenden Prozesse von Mario Sacchetti.

1976 organisierte das Konsortium in der Handelskammer von Modena ein Seminar für Balsamico-Prüfmeister, bei dem die Techniken der sensorischen Prüfung kodifiziert, eine Terminologie festgelegt und ein erstes Modell eines Bewertungsbogens erstellt wurden. Seitdem werden alljährlich Ausbildungs-, Perfektions- und Aktualisierungskurse zu diesem wertvollen Erzeugnis veranstaltet.

Die auf den Dachböden aufbewahrten Fassreihen, die atavistischen Bande zwischen den Familien, die Kostbarkeit der geduldig hergestellten Flüssigkeit und die Notwendigkeit, diese vor immer häufigeren Fälschungen zu schützen sind Beispiele für die Gründe, die zur Einrichtung des Konsortiums geführt haben. Im Lauf der Jahre setzte sich das Konsortium immer mehr für den Schutz der Balsamico-Kultur ein. Es zählt heute über 1500 Mitglieder.





Spilamberto, terra di antiche tradizioni

Cenni storici

Spilamberto conta attualmente circa 11.500 abitanti ed è situata sulla sinistra del fiume Panaro, su di un territorio pianeggiante di natura alluvionale.

Le prime notizie sulla presenza umana nell'area rimandano alla più lontana preistoria (circa centomila anni fa) e al passaggio di cacciatori paleolitici a ridosso dei margini collinari. Fra la prima metà del VI e la prima metà del III millennio a. C. si collocano tracce significative di comunità di agricoltori-allevatori. Una necropoli e alcuni insediamenti riferibili al "Gruppo di Spilamberto" attestano, attorno alla seconda metà del III millennio a. C., il passaggio all'Età

del rame. Altri rinvenimenti testimoniano vari momenti dell'Età del bronzo e di quella del ferro. L'Età romana – tra I secolo a. C. e IV d. C. – risulta documentata da resti d'edifici di vario genere, di strade, pozzi e necropoli. Intorno al VI secolo, è ancora una necropoli, con armi e tombe di guerrieri, a segnalare l'arrivo di genti longobarde. Nell'VIII secolo Spilamberto diviene territorio dell'Abbazia di Nonantola, accogliendo un ospizio per l'alloggio di pellegrini in cammino verso le vie appenniniche. Al primo feudatario del luogo, Bonifacio di Toscana, padre di Matilda di Canossa, seguono le famiglie dei Manfredi e dei Beccafava, fino agli inizi dell'XI secolo, quando in un diploma appare l'originario riferimento agli Spilamberti, nome che secondo una leggenda ricorda la morte, avvenuta in zona, di un cavaliere di nome Lamberto.

Il borgo acquisisce notevole importanza strategica quando il Comune di Modena, nel 1210, decide di costruirvi il Castello e la cinta muraria per opporsi ai bolognesi, i quali si erano attestati a Piumazzo, sulla riva opposta del Panaro. Fu allora che l'Abate Raimondo, richiamandosi alla giurisdizione abbaziale di Nonantola, ottenne il permesso per la costruzione di una chiesa in onore di San Adriano, alla quale seguì, su perorazione del Vescovo di Modena, la consacrazione di un'altra chiesa, oggi dedicata a San Giovanni Battista. La storia del Ca-





Il Nocino e gli Amaretti

Nel 1978 nasce l'Ordine del Nocino Modenese, che intende promuovere l'omonimo liquore, prodotto tipico di origini antichissime. Esso viene ottenuto da "noci ancora verdi", che per tradizione andrebbero raccolte proprio nella notte di San Giovanni, quando beneficerebbero di una proverbiale guazza.

Altra tipica specialità della zona sono gli inimitabili Amaretti di Spilamberto, che riescono ad unire mirabilmente l'amaro e il dolce in un prodotto che appare unico anche per la sua morbidezza. La ricetta originale risale al XVII secolo.

stello è segnata da un incendio che nel 1252 distrusse molti edifici posti entro le mura; nell'opera di ricostruzione, ai vari signori locali (i Beccafava, i Pio, i Grassoni) si unì il Comune di Modena che, per rafforzare le difese, ai primi del Trecento innalzò una torre d'accesso al borgo: il Torrione.

Nel 1353 il figlio di Obizzo d'Este dona Castello e territori annessi alla nobile famiglia dei Rangoni, che ne mantiene il possesso fino all'Unità d'Italia, con brevi parentesi segnate da occupazioni del Papa e dei Francesi. I Rangoni hanno assicurato, nell'arco di tre secoli, un lungo periodo di sostanziale stabilità e pace ai territori sotto il loro controllo. Nel tempo, sono state alcune figure femminili, di Casa Rangoni, a distinguersi per l'attenzione verso l'istruzione, la cura di attività a sfondo sociale, l'investimento nell'agricoltura e nelle opere di irrigazione. Va ricordata in particolare Donna Bianca Rangoni, che nel 1610 inaugura un filatoio per la seta destinato a insidiare i produttori bolognesi, e nel 1619 fonda un Convento per l'educazione delle giovani. Nel campo delle istituzioni religiose emergono altri esponenti della famiglia, come Venceslao e Ugo, che nel XV secolo avevano fondato il Convento degli Agostiniani e incrementato i beni della Confraternita di Santa Maria degli Angeli, sorta a sostegno di malati e bisognosi, mentre è del XVII secolo l'istituzione di un Monte di Pietà.

Tra Sette o Ottocento, la storia di Spilamberto continua a intrecciarsi con quella dei Rangoni, che svolgono un ruolo di preminenza anche durante il periodo napoleonico

e poi, a seguito della Restaurazione, in concomitanza con il ritorno degli Estensi. Tra i moti liberali del 1831 e le lotte per l'indipendenza italiana, va ricordato il contributo di molti spilambertesi al conseguimento dell'Unità nazionale.

Anche nel corso delle due guerre mondiali, cittadini di Spilamberto combattono sui vari fronti; e per l'attivo coinvolgimento della popolazione locale nella Resistenza – oggi ricordato da un monumento posto ai piedi del Torrione Medievale – viene assegnata la Croce al Valor Militare alla comunità.

Importante risulta la tradizione artigiana e manifatturiera, che già nei secoli XVII e XVIII annovera laboratori specializzati nella fabbricazione di birocci e di carri, utilizzati in particolare da compagnie di teatranti e saltimbanchi. Ancora oggi troviamo in zona carpenterie destinate alla produzione di giostre per luna park. Altre attività sono quelle legate alla lavorazione del legno (ebanisti e intagliatori). Un tempo Spilamberto era famosa anche per la fusione delle campane – avviata da Serafino Golfieri e Domenico Cavani nel 1831 – dalla quale è nata una tradizione che ogni anno si rinnova durante la Fiera di San Giovanni, con una rassegna campanaria intitolata al Maestro Eugenio Storci. In ambito più strettamente musicale va ricordata l'opera di Giovanni Cavani, liutaio di fama internazionale.

Verso la fine del XIX secolo si definiscono alcuni passaggi importanti sotto il profilo socio-economico: l'ammodernamento dei collegamenti con altri centri, come la tramvia per Bazzano e la nascita della ferrovia Vignola-Spilamberto-Modena; la costruzione del ponte sul Panaro, essenziale per i contatti con il bolognese; la istituzione della SIPE, Società Italiana Polveri Esplosivi, sull'antico "pistrino" di età estense, poi ampliato da Napoleone, che nel corso di circa mezzo secolo (fino al secondo conflitto mondiale) arriverà ad impiegare anche 5.000 addetti.

Centro storico

Il centro storico ha mantenuto l'antico impianto. Vi si accede dal Torrione medievale, che ospita la cella di Messer Filippo, dal nome di colui che, nel XVII secolo, coinvolto in tragiche vicende politiche e amorose, fu qui rinchiuso e, in attesa della morte, incise sul muro la sua triste storia. A piano terra del complesso ha sede il Museo Archeologico, con importanti testimonianze di necropoli e insediamenti neolitici dell'età



del rame-ferro e di epoca romana e tardo antica. Al primo piano trova sede l'Ordine del Nocino Modenese.

Proseguendo per Corso Umberto I, ci s'imbatte nel Palazzo del Bargello, residenza medievale dei feudatari di Spilamberto con attorno il portico del Pavaglione, che ospitava il mercato dei bozzoli del baco da seta. Nei pressi si trova la Chiesa di San Giovanni Battista, Patrono di Spilamberto. Divisa in tre navate, accoglie importanti opere d'arte: la statua in gesso di san Giovanni Battista opera di G. Obici; le formelle in cotto con storie di Maria opera di P. Piccioli; gli affreschi e le tele di A. Valli.

Quasi di fronte la chiesa di San Adriano, a navata unica con altari laterali, ospita una statua in terracotta della Beata Vergine della Rondine, capolavoro del XV secolo di Michele da Firenze; tele di Scarsellino, Stringa e Zoboli; una scultura in terracotta del Piccioli e un tondo con Madonna e Bambino di d'Errico. Vanno anche ricordati l'organo a canne Cipri-Traeri e l'altare con pulpito e baldacchino intagliati da Tacconi.

Diametralmente opposta al Torrione sorge la Rocca Rangoni. Costruita ai primi del XIII secolo, e più volte modificata, da fortezza divenne palazzo residenziale quando i marchesi Rangoni decisero di stabilirvi la loro abitazione. L'imponente edificio conserva l'aspetto quattrocentesco, con merlature e caditoie, ed è stato rilevato dal Comune nel 2005.

Il Torrione Medievale, la Rocca, i resti delle mura, i portici, l'antico borgo, gli oratori seicenteschi e le chiese costituiscono un

notevole patrimonio d'arte e la sicura testimonianza di una lunga storia, che pongono Spilamberto come tappa ineludibile lungo gli itinerari della provincia di Modena.



Fiera di San Giovanni Battista

La festa del Santo Patrono, ogni 24 giugno, dà luogo a un evento ormai tradizionale: la Fiera, giunta alla sua 136ª edizione. Essa raccoglie i migliori prodotti della tradizione enogastronomica e agricola, dell'artigianato e dell'industria locali e presenta un ricco programma di iniziative culturali e sportive. Da segnalare il caratteristico Mercatino di via Obici, ritrovo notturno per godere in compagnia di cibo e arte.

Spilamberto, a land of ancient traditions

Brief history

Spilamberto currently has a population of approximately 11,500, and is located to the left of the river Panaro, on a wide flood plain.

The first signs of human presence in this area date back to early prehistory, when groups of hunters used to pass along the skirts of the surrounding hills. Between the sixth and third millennium B.C. there are traces indicating communities of farmer-gatherers who also produced bronze artefacts. A necropolis and several settlements, known as the Spilamberto Group, bear witness to the transition into the Bronze Age. The Roman period - between the first century B.C. and the fourth century A.D. - is documented by the remains of various types of building, along with roads, wells and necropolises. Later, some time around the 6th century, there is another necropolis, with arms and warrior tombs, indicating the arrival of the Longobard peoples.

In the 8th century, Spilamberto fell under the rule of Nonantola Abbey, and was home to a hospice housing pilgrims on their way to the Apennine passes. The first feudal lord of the area, Bonifacio di Toscana, father of Matilda di Canossa, was followed by the Manfredi and Beccafava families, until the early 11th century, from which time there dates a diploma with the first reference to the Spilamberto family, a name that, according to legend, recalls the death, in this area, of the knight Lamberto.

The town acquired considerable strategic importance when the Municipality of Modena, in 1210, decided to build the Castle and town walls

in order to oppose the men of Bologna, who had taken up a position at Piumazzo, on the opposite side of the Panaro river. It was then that Abbot Raimondo, calling upon the abbatial jurisdiction of Nonantola, obtained the permission to build a church in honour of St. Adriano, which was followed, after a plea by the Bishop of Modena, by consecration of another church, now dedicated to St. John the Baptist. The history of the Castle was marked by a fire, which in 1252 destroyed many of the buildings within the town walls; during the reconstruction works, the various local lordlings (the Beccafava, Pio and Grassoni families) joined with the Municipality of Modena which, in order to strengthen the defences, in the early thirteen hundreds raised a tower at the entrance to the town: the "Torrione" or Entrance Tower.

In 1353 the son of Obizzo d'Este handed over the Castle and related territories to the noble family of Rangoni, who continued to hold it until Italy was United, except for brief periods of occupation by the Pope and the French. The Rangoni family has, over a period of three centuries, ensured a long period of substantial stability and peace in the areas under their control. Over time, a number of female figures distinguished themselves by their attention to education, their care for social activities, their investment in agriculture and irrigation works. Among these, particularly worthy of note was Donna Bianca Rangoni, who in 1609 set up a silk spinning workshop that was destined to rival the Bolognese manufacturers, and in 1619 founded a Convent school for the education of young women. In the field of religious institutes other members of the family also emerge, such as Venceslao and Uto, who in

the 15th century had founded the Augustinian Convent and increased the assets of the Confraternity of Santa Maria degli Angeli, created to support the sick and needy, while in the 17th century a Pawnshop was founded.

During the 18th and 19th centuries, the history of Spilamberto continued to merge with that of the Rangoni family, which also played a predominant part during the Napoleonic period and then, following the Restoration, during the return of the d'Este monarchs. Among the liberation movements of 1831 and the fights for Italian independence, the contribution given by many inhabitants of Spilamberto towards national unity must also be remembered.

Likewise during the two World Wars, citizens of Spilamberto fought on the various fronts; and the populace's active involvement in the Resistance - which is today marked by a monument standing at the foot of the Mediaeval Entrance Tower - was rewarded by a Military Cross assigned to the whole community for Valour.

There is an important tradition of craftsmen and manufacturing businesses, which as early as the 17th and 18th centuries included laboratories specialising in the production of carts and carriages, used in particular by troupes of travelling actors and entertainers, and even now it is possible to find carpenters who specialise in the production of funfair rides. Other activities are those connected to woodworking (furniture makers and carvers) and bell-makers – an activity started by Serafino Golfieri and Domenico Cavani in 1831 – from which comes a tradition that is renewed year by year during the Festival of St. John, with a bell-ringing display dedicated to Maestro Eugenio Storci. In more strictly musical

terms it is also necessary to note the work of Giovanni Cavani, an internationally famed lutanist.

Towards the end of the 19th century a number of transitions of great socio-economic importance took place: modernisation of connections with other towns, such as the tramway for Bazzano and the birth of the Vignola-Spilamberto-Modena railway; construction of the bridge over the Panaro, essential for contact with Bologna; the foundation of SIPE, Società Italiana Polveri Esplodenti (Italian Explosive Powders Company), which during the course of half a century (right up to the second world war) was to provide employment to as many as 5,000 people.

Historic centre

The historic centre of the town still retains its old layout. It can be accessed from the Mediaeval Entrance Tower, which also houses the cell used by Master Filippo, a young seventeenth century nobleman involved in a tragic love story that ended with his imprisonment and death; the ground floor of the building houses the Archaeological Museum, containing important pieces from Neolithic settlements and necropolises, while the first floor is the headquarters of the Order of Modena Nocino.

Continuing down Corso Umberto I, Palazzo del Bargello is found. This is the Mediaeval residence of the feudal lords of Spilamberto, surrounded by the Pavaglione portico, which used to house the market in which silkworm cocoons were sold.

Nearby, during the first half of the 13th century, the Church of St. John the Baptist, Patron Saint of Spilamberto, was built by order of the Bishop of Modena. Divided into three aisles, it houses several important works of art: a monumental

plaster statue of the Saint by Obici; the altar of the Blessed Virgin of the Rosary, the work of Piccioli; a fresco by Valli depicting the Last Supper and, finally, the Ecce Homo painted by Malatesta.

During the same period, as a testimony of the old rivalry between the diocese of Modena and the Abbey of Nonantola, the church of San Adriano was also built: this has a single nave with side altars, and houses a terracotta statue of the Blessed Virgin of the Swallow, a masterpiece by Michele da Firenze; paintings by Scarsellino, Stringa and Zoboli; a terracotta sculpture by Piccioli and a “tondo” depicting the Madonna and Child by d'Errico, a painter of the Flemish school; also worthy of note are the Cipri-Traeri pipe organ and the altar, with pulpit and canopy carved by Tacconi.

Right opposite the Entrance Tower stands Rangoni Castle. Built in the early 13th century, and modified on various occasions, it was converted from a fortress to a residential palace when the Marquises Rangoni decided to make it their full-time home. The imposing building still preserves its 13th century appearance, with battlements and embrasures, and it was taken over by the Municipality in 2005.

The Mediaeval Entrance Tower, the Castle, the remains of the walls, the gates, the old town, the 17th century oratories and the churches form a considerable artistic heritage, and bear certain witness to a long history, which makes Spilamberto an essential stopping point when visiting places of interest in the province of Modena.

Nocino and Amaretti

In 1978 the Order of Modena Nocino was born, with the intent of promoting the liqueur of the same name, a typical product with very ancient origins. It is obtained from “green walnuts”, which according to tradition should be harvested on the night of St. John, at which time they are supposed to benefit from the proverbial heavy dew.

Another typical speciality of this area are the inimitable Spilamberto Amaretti, which manage to combine sweet and bitter admirably in a product that is also unique in its softness. The original recipe dates from the 17th century.

Festival of St. John the Baptist

The feast of the Patron Saint, on 24th June of each year, is the occasion for what is now a traditional event: the Festival, which is now at its 136th edition. It provides a display of the best local food and wine and agricultural products, crafts and local industries, and also involves a wide range of cultural and sporting events. Particularly worthy of note is the characteristic Street Market in via Obici, a night-time retreat in which to enjoy food and art in good company.

Spilamberto Land der antiken Traditionen

Geschichtlicher Abriss

Spilamberto mit seinen heute ungefähr 11.500 Einwohnern befindet sich linksseitig des Flusses Panaro auf einer Schwemmlandebene.

Die ersten Hinweise auf die Anwesenheit von Menschen in diesem Gebiet reichen zurück bis in das ferne prähistorische Zeitalter, als Jäger unmittelbar hinter der begrenzenden Hügelkette vorbeizogen. Die zwischen dem 6. und 3. Jahrtausend hinterlassenen Spuren lassen auf Landwirtschaft und Viehzucht betreibende Gruppen schließen, die sich der Herstellung von Bronzegegenständen verschrieben hatten. Eine Nekropole und verschiedene Siedlungen mit der Bezeichnung „Gruppo di Spilamberto“ sind Zeugen für den Übergang in das Kupferzeitalter. Aus dem Römischen Zeitalter, vom 1. Jh v. Chr. bis zum 4. Jh. n. Chr., sind Ruinen verschiedenartiger Gebäude, Straßen, Brunnen und Nekropolen zurückgeblieben. Später, um das 6. Jh., deutet eine Nekropole mit Soldatengräbern und Waffen auf die Ankunft der Langobarden hin.

Im 8. Jh. wird Spilamberto zum Territorium der Abtei von Nonantola ernannt und um ein Gasthaus für Pilger unterwegs in Richtung der Apenninenpfade bereichert. Auf den ersten Lehns Herrn des Ortes, Bonifacio di Toscana, Vater von Matilda di Canossa, folgen die Familien der Manfredi und Beccafava bis zu den Anfängen des 11. Jahrhunderts, als in einer Urkunde erstmals der Name der Spilamberti auftaucht. Einer Legende nach geht dieser Name auf den Ritter Lamberto zurück, der in dieser Gegend seinen Tod gefunden haben soll.

Das Dorf erlangt eine beträchtliche strategische Bedeutung, als die Gemeinde von Modena im Jahr 1210 beschließt, dort ein Schloss und einen Wall zum Schutz vor den Bolognesen zu errichten, die in Piumazzo am gegenüber liegenden Ufer des Panaro angelangt waren. Zu diesem Zeitpunkt erhielt der Abt Raimondo unter Berufung auf die Gerichtsbarkeit der Abtei von Nonantola die Genehmigung für den Bau einer Kirche zu Ehren des Heiligen Adriano. Darauf folgte dank der Fürsprache des Bischofs von Modena die Weihung einer weiteren Kirche, die heute dem Heiligen Johannes dem Täufer gewidmet ist. Die Geschichte des Schlosses ist gekennzeichnet durch einen Brand, der im Jahr 1252 zahlreiche Gebäude innerhalb des Walls zerstörte. Am Wiederaufbau beteiligte sich neben den Herren des Ortes (Beccafava, Pio und Grassoni) die Gemeinde von Modena, die Anfang des 14. Jahrhunderts am Dorfeingang einen Turm als Verteidigungsposten errichten ließ - den „Torrione“.

1353 schenkte der Sohn von Obizzo d'Este der Adelsfamilie Rangoni sowohl das Schloss als auch die umliegenden Ländereien. Mit nur kurzen Unterbrechungen durch die Besetzung des Papstes und der Franzosen verblieben diese bis zur Vereinigung Italiens im Besitz der Familie. Über drei Jahrhunderte lang sorgten die Rangoni auf ihrem Territorium für Stabilität und Frieden. Im Lauf der Zeit stachen mehrere Frauen durch ihren Einsatz für Bildung, soziale Tätigkeiten und Investitionen in Landwirtschaft und Bewässerungssysteme hervor. Besonders hervorzuheben ist in diesem Zusammenhang Donna Bianca Rangoni, die 1609, um den Herstellern von Bologna zu trotzen, eine Seidenspinnerei ins Leben rief und ein Kloster für die Erziehung junger Frauen gründete. Andere

Mitglieder der Familie setzten sich im Bereich der religiösen Einrichtungen ein. So gründeten beispielsweise Venceslao und Ugo im 15. Jh. ein Augustinerinnenkloster und erweiterten die Besitztümer der Bruderschaft Santa Maria degli Angeli, die zur Unterstützung von Kranken und Bedürftigen entstanden war. Im 17. Jh. wurde ein Monte di Pietà, ein Pfandleihhaus, eingerichtet.

Zwischen dem 18. und 19. Jh. kam es zu einer zunehmenden Verflechtung zwischen der Geschichte Spilambertos und jener der Rangoni, die auch während der Napoleonischen Epoche und im Anschluss an die Restauration mit der Wiederkehr der Este eine vorrangige Rolle spielten. Neben den bürgerlich-liberalen Aufständen von 1831 und den Kämpfen für die italienische Unabhängigkeit soll an den Beitrag zahlreicher Abkömmlinge Spilambertos am Erreichen der Einheit Italiens erinnert werden.

Auch während der zwei Weltkriege kämpften die Bürger Spilambertos an den verschiedenen Fronten. Als Anerkennung für den aktiven Einsatz der örtlichen Bevölkerung im Widerstand, an den heute ein Denkmal zu Füßen des mittelalterlichen Torrione erinnert, wurde der Gemeinde das militärische Ehrenkreuz verliehen.

Von besonderer Bedeutung war die Handwerks- und Manufakturtradition, die bereits im 17. und 18. Jh. auf die Herstellung von Wagen und Karren spezialisierte Werkstätten hervorgebracht hatten. Diese wurden insbesondere von Schauspieler- und Akrobatentruppen verwendet, und noch heute finden wir in diesem Landstrich Zimmereien, die sich der Produktion von Karussellen und Kirmeswagen verschrieben haben. Weiterhin sind Holz verarbeitende Unternehmen (Möbeltischler und Schnitzer) und die Glocken-

gießerei von Bedeutung. Letztere begann 1831 mit Serafino Golfieri und Domenico Cavani und bildete sich zu einer Tradition heraus, die jedes Jahr zur Fiera di San Giovanni mit einer nach dem Maestro Eugenio Storci benannten Glockenschau neu auflebt. Im engeren Bereich der Musik ist an das Werk des über die Landesgrenzen hinweg berühmten Geigenbauers Giovanni Cavani zu erinnern.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts vollzogen sich einige in sozialer und wirtschaftlicher Hinsicht wichtige Schritte: Die Modernisierung der Anbindung an andere Zentren wie zum Beispiel die Straßenbahn nach Bazzano sowie die Gründung der Eisenbahnlinie Vignola-Spilamberto-Modena; die für den Kontakt mit Bologna grundlegende Erbauung der Brücke über den Panaro; die Gründung der Schießpulvergesellschaft SIPE, die im Laufe von rund 50 Jahren (bis zum Zweiten Weltkrieg) immerhin 5.000 Angestellte erreichte.

Altstadt

Noch heute zeigt sich die Altstadt in ihrer ursprünglichen Struktur. Im mittelalterlichen Torrione, dem Eingang zur Altstadt, befindet sich die Zelle des Messer Filippo. Verhängnisvolle Liebesangelegenheiten führten den jungen Adeligen aus dem 17. Jh. in dieses Gefängnis und schließlich zum Tod. Im Erdgeschoss des Komplexes finden wir das archäologische Museum mit wichtigen Zeugnissen von Nekropolen und Siedlungen aus der Jungsteinzeit und im ersten Stock den Sitz des „Ordine del Nocino Modenese“.

Auf dem Corso Umberto I gelangen wir zum Palazzo del Bargello, der mittelalterlichen Residenz der Lehnsherren von Spilamberto. Sie ist von dem Paviglione, dem Bogengang gesäumt, unter

dem der Markt der Seidenraupenkokons abgehalten wurde.

Ganz in der Nähe wurde in der ersten Hälfte des 13. Jahrhunderts auf Wunsch des Bischofs von Modena die Kirche San Giovanni Battista zu Ehren des Schutzheiligen von Spilamberto errichtet. Das dreischiffige Bauwerk beherbergt wichtige Kunstwerke: eine monumentale Gipsstatue des Heiligen von Obici, den Altar der Beata Vergine del Rosario von Piccioli, eine Freske von Valli mit der Darstellung des Letzten Abendmahls und schließlich ein Ecce-Homo des Malers Malatesta.

Zeugnis der uralten Rivalität zwischen der Diözese von Modena und der Abtei von Nonantola ist die zur selben Zeit errichtete Kirche San Adriano. In der einschiffigen Kirche mit ihren Seitenaltären befindet sich eine Tonstatue der Beata Vergine della Rondine, ein Meisterwerk von Michele da Firenze. Zu ihren weiteren Kunstschatzen zählen Gemälde von Scarselino, Stringa und Zoboli, eine Tonskulptur von Piccioli und ein Tondo der Madonna mit Jesuskind von d'Errico, einem Maler der Flämischen Schule. Außerdem sind die Cipri-Traeri-Orgel sowie der Altar mit seiner von Taccornis Schnitzereien verzierten Kanzel mit Baldachin zu nennen.

Quer gegenüber des Torrione befindet sich die Rocca Rangoni. Die Anfang des 13. Jahrhunderts errichtete und oft veränderte Festung wurde zum Residenzpalast umfunktioniert, als die Marchesi Rangoni sie zu ihrem Wohnsitz ernannten. Das eindrucksvolle Gebäude hat sein Aussehen aus dem 15. Jahrhundert mit Zinnenkränzen und Schleusen beibehalten und wurde 2005 von der Stadtverwaltung übernommen.

Der mittelalterliche Torrione, die Rocca, die Überreste der Stadtmauern, die Pforten, der antike

Ortskern, die Oratorien aus dem 17. Jh. sowie die Kirchen stellen ein beachtliches Kunsterbe und deutliches Zeugnis einer langen Geschichte dar, die Spilamberto zu einer unausweichlichen Etappe auf den touristischen Wegen der Provinz von Modena machen.

Nocino und Amaretto

1978 wurde der Ordine del Nocino Modenese zur Förderung des gleichnamigen Likörs gegründet, eines seit Jahrhunderten für diese Gegend typischen Erzeugnisses. Er wird aus „noch grünen Walnüssen“ gewonnen, die nach der Tradition aufgrund einer besonderen Taunässe in der Johannisnacht geerntet werden müssten.

Eine weitere Spezialität der Zone sind die unnachahmlichen Amaretti di Spilamberto. In ihnen vereinen sich auf bewundernswerte Weise das Bittere und das Süße zu einem auch im Hinblick auf seine Weichheit einmaligen Produkt. Das Originalrezept reicht bis ins 17. Jh zurück.

Fiera di San Giovanni Battista

Zum Fest des Schutzpatrons findet alljährlich am 24. Juni ein mittlerweile zur Tradition gewordenes Ereignis statt : Die „Fiera“ wird nun bereits zum 136. Mal veranstaltet. Hier werden die besten Weine, Speisen und landwirtschaftlichen Erzeugnisse sowie Produkte aus Handwerk und Industrie der Gegend vorgestellt und ein reichhaltiges Programm kultureller und sportlicher Initiativen angeboten. Ein Beispiel ist der charakteristische Mercatino in der via Obici, einem nächtlichen Treffpunkt zum gemeinschaftlichen Kunst- und Gaumengenuss.