**­**

**E’ di Modena il miglior Balsamico Tradizionale:**

**a Stefania e Roberto Antichi il 58° Palio di San Giovanni**

*I migliori produttori di Aceto Balsamico Tradizionale sono i coniugi modenesi Stefania e Roberto Antichi. Premiati anche altri 11 produttori, selezionati dagli esperti tra 1.854* *partecipanti, di cui sono stati giudicati i campioni di aceto rigorosamente anonimi. Un Palio partecipatissimo, in cui il percorso di selezione è stato reso possibile da “tavoli di assaggio virtuali”*

**Stefania e Roberto Antichi** di Modena si aggiudicano il 58° Palio di San Giovanni con ben **323,617 punti**. Sono anni che i coniugi arrivano in finale, scalando pian piano tutte le posizioni in classifica e quest'anno finalmente hanno raggiunto la vetta.

La cerimonia di premiazione, aperta a tutti, si sta svolgendo ora a Spilamberto, presso lo Spazio Eventi Famigli.

Hanno ricevuto un riconoscimento anche gli altri 11 finalisti: al **secondo posto** si è classificata **Greta Pedroni** di Nonantola con 321,643 punti, al **terzo Alessio Foroni** di Modena con i 321,423 punti per il prodotto della sua acetaia famigliare; seguono l’aceto di Luca Botti di Spilamberto con 321,200 punti e Franco Satrioni di Vignola con 319,533 punti.

Il primo classificato ha ricevuto prestigiosi premi: il **diploma** ufficiale della Consorteria, un **cucchiaino d’oro per l’assaggio** e il **“torrione di Spilamberto”**, che viene consegnato anche a tutti i finalisti: si tratta di un bassorilievo in bronzo che raffigura il torrione, appunto. Dopo alcuni giorni dalla premiazione, poi, arriva il riconoscimento più importante: il Gran Maestro si recherà a casa del vincitore per marchiare a fuoco le botti dell’acetaia con il logo della Consorteria.

Ecco la graduatoria ufficiale degli altri sette Aceti Balsamici Tradizionali finalisti:

6° Consorteria Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto con 319,423 punti

7° Valeriano Zanasi di Modena con 319,240 punti

8° Federico Ferrari di Formigine con 319,130 punti

9° Deodato Vandelli di Castelnuovo Rangone con 318,307 punti

10° Comune di Castelfranco Emilia con 318,143 punti

11° Stefano Pivetti di San Prospero con 317,527 punti

12° Eleonora Lugli di Modena con 315,440 punti.

I numeri di questa edizione del Palio sono particolarmente alti: 1.854 i partecipanti, 90 in più dello scorso anno; **oltre 18mila** (18.540 per la precisione) **sono le provette** – rigorosamente anonime - in cui sono stati suddivisi i campioni delle acetaie partecipanti e sono state consegnate dalla Consorteria a 328 tra Maestri Assaggiatori, Assaggiatori, Allievi Assaggiatori: ciascuno di loro ha potuto accedere a un sistema di valutazione online, potendo così completare tutte le fasi di assaggio e valutazione in autonomia, ma con un’assistenza continua da remoto.

*“Una massiccia partecipazione agli assaggi, che sottolinea l’impegno assiduo dei Soci della Consorteria, anch’essi in crescita di anno in anno* – spiega Maurizio Fini, Gran Maestro della Consorteria del Balsamico Tradizionale – *Questo incremento di “devoti” probabilmente è dovuto al fatto che nel periodo della pandemia abbiamo dovuto introdurre modalità di assaggio inusuali: dal 2020, infatti, stiamo facendo le valutazioni a distanza, nella sicurezza e comodità delle nostre case, grazie all’adozione di tecnologie e software per la raccolta dei dati. Ciò consente a ogni assaggiatore di esprimere senza condizionamenti il proprio sentire, ma non solo. Da queste novità “forzate” è nata una Consorteria più aperta, libera e attenta a nuove idee e proposte, che pare essere particolarmente gradita, pur nella consapevolezza che uno zoccolo duro di nostalgici del “si è sempre fatto così” resiste a oltranza”*. Ma i numeri parlano chiaro: negli ultimi tre anni i nuovi Allievi iscritti ai corsi di assaggio sono raddoppiati!

Con il 58° Palio compie un anno il lancio dell’iniziativa “Aceto in Comune”, presentata proprio a giugno dello scorso anno e concretizzata a marzo con la presentazione dellanuova guida per scoprire le Acetaie comunali e accompagnare i turisti, ma anche i cittadini, a conoscere le 25 acetaie del territorio modenese nate e sostenute dalle diverse amministrazioni pubbliche. *“Oltre a far entrare visitatori e curiosi nel mondo del balsamico tradizionale, la guida contiene anche un “passaporto” per tenere conto delle acetaie visitate attraverso un timbro: cumulando i timbri si possono ricevere diversi “premi fedeltà”. Il Palio di oggi è stato un’ulteriore occasione per portare nuovi visitatori all’acetaia della Consorteria e per scoprire il Museo del Balsamico*”, conclude Fini.

**Ufficio Stampa MediaMente**

Silvia Gibellini

339.8850143

stampa@mediamentecomunicazione.it