

1° CONCORSO POESIE BALSAMICHE

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

STORIA, TERRITORIO, PASSIONE E TRADIZIONI



Circolo di Poesia
"LA Fonte d'Ippocrene"



AED ABTM



Società del Sandrone

P R E M I A Z I O N E 2 4 A p r i l e 2 0 1 0 o r e 1 7 , 0 0
Presso Multifiera di Modena sala dei quattrocento I piano

Regolamento

L'AED ABTM – Associazione Esperti Degustatori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e l'Associazione "La Fonte di Ippocrene", in collaborazione con la Società del Sandrone e l'Associazione Documentaristi Emilia Romagna, con il patrocinio del Comune di Modena, Assessorato alla Cultura, organizzano e promuovono il "1° Concorso Poesie Balsamiche"

Il premio è diviso in tre sezioni:

Sez. A (adulti) - Poesie inedite: da una a tre poesie per partecipante di max. 50 versi ognuna, inedite e in lingua italiana.

Sez. B (Giovani fino a 25 anni) - Poesie inedite: da una a tre poesie per partecipante di max. 50 versi ognuna, inedite e in lingua italiana.

Sez. C Poesia dialettale: da una a tre poesie per partecipante di max. 50 versi in uno dei dialetti dell'Emilia Romagna con traduzione in italiano.

Il premio ha per tema:

L'ACETO BALSAMICO **TRADIZIONALE** DI MODENA (STORIA, TERRITORIO, PASSIONE PER LE TRADIZIONI)
senza preclusione alcuna a linee di tendenza stilistiche ed espressive.

Gli elaborati, in 8 copie di cui una dovrà recare in calce nome e cognome (per gli autori con età inferiore ai 18 anni si richiede anche la data di nascita, e la firma di un genitore), indirizzo, numero telefonico e **indirizzo e-mail** dell'autore chiaramente leggibili, nonché la firma, come autentica della composizione.

Gli elaborati dovranno pervenire alla: Segreteria del premio AED ABTM c/o Mario Gambigliani Zoccoli via Sabbatini 20/2 41124 Modena, o **per e-mail** info@aedbalsamico.com

La scadenza per la consegna degli elaborati è fissata per il 28 marzo 2010 (farà fede il timbro postale).

E' ammessa la partecipazione a tutte le sezioni.

Inomi della commissione giudicante, il cui giudizio è inappellabile, saranno resi noti all'atto della premiazione.

Gli elaborati non saranno restituiti. Il comitato organizzatore si ritiene sollevato da qualsiasi responsabilità o pretesa da parte degli autori o di terze persone.

Tutti i vincitori saranno avvisati direttamente dagli organizzatori.

Premi:

Sezioni A e C

1° classificato € 300,00 più bottiglia Giugiaro di Aceto Tradizionale Balsamico di Modena Extravecchio

2° classificato bottiglia Giugiaro di Aceto Tradizionale Balsamico di Modena Extravecchio

3° classificato bottiglia Giugiaro di Aceto Tradizionale Balsamico di Modena Extravecchio

Sezione B (giovani)

1° classificato € 200,00 più bottiglia Giugiaro di Aceto Tradizionale Balsamico di Modena Extravecchio

2° classificato bottiglia Giugiaro di Aceto Tradizionale Balsamico di Modena Extravecchio

3° classificato bottiglia Giugiaro di Aceto Tradizionale Balsamico di Modena Extravecchio

Tutti i vincitori riceveranno inoltre un buono per la partecipazione gratuita al "Corso per conduttore di acetaia ed avviamento all'assaggio" organizzato dall'AED ABTM in ottobre 2010

L'organizzazione ha facoltà di segnalare ulteriori autori meritevoli nel numero che riterrà più opportuno.

N.B. Con l'invio degli elaborati i partecipanti, o gli esercenti la patria potestà nel caso dei minori, dichiarano di conoscere ed accettare le norme del concorso ed acconsentono al trattamento dei dati personali in base alla legge 675/96 e successive modifiche ed integrazioni, per le finalità connesse al concorso in oggetto. Con l'invio degli elaborati inoltre dichiarano di essere a conoscenza che il depositario dei dati è l'AED ABTM.

Si sollecita la diffusione del presente bando. Per informazioni contattare Cell. 338 5087425 – 339 2812278

Il Concorso POESIE BALSAMICHE ha lo scopo, attraverso la poesia, di esaltare quell'inimitabile prodotto della nostra provincia che è l'Aceto Balsamico TRADIZIONALE di Modena

I partecipanti al concorso, per il solo fatto di partecipare, accettano la possibilità che gli elaborati prodotti possano essere utilizzati per gli scopi istituzionali culturali dall'AED - ABTM senza che nulla sia loro dovuto e senza la loro preventiva autorizzazione. Tra gli scopi si citano, solo a puro titolo di esempio, la realizzazione di pubblicazioni, la messa in rete degli elaborati, l'organizzazione di eventi, ecc. ecc.

AED ABTM è un'associazione culturale, senza scopo di lucro, che ha come obiettivo la valorizzazione, la tutela e la promozione dell'Aceto Balsamico TRADIZIONALE di Modena ed in particolare delle attività di degustazione attraverso l'organizzazione di iniziative culturali e didattiche inerenti il mondo del Balsamico TRADIZIONALE.

L'AED ABTM realizza corsi per conduttore di acetaia e per assaggiatori, seminari presso Università ed istituti scolastici di diverso ordine e grado, serate culturali, gemellaggi e altre manifestazioni tra cui spicca il Palio della Ghirlandina – Città di Modena, gara di qualità tra Aceti Balsamici Tradizionali di Modena della tradizione familiare.

Per quanto riguarda i contenuti ai quali dovranno ispirarsi gli elaborati – e la cui corrispondenza potrà determinare il giudizio della commissione – gli Enti promotori invitano i partecipanti a tenere in particolare considerazione le caratteristiche che rendono unico l'Aceto Balsamico TRADIZIONALE di Modena e che lo differenziano da altri prodotti simili o d'imitazione.

A titolo di esempio si citano: il lunghissimo invecchiamento (decine di anni), le inimitabili caratteristiche organolettiche, il forte legame con il territorio della provincia di Modena, la lunga tradizione, il passaggio tra generazioni ecc. ecc.

I partecipanti potranno dedurre riferimenti utili alla realizzazione dell'elaborato dalla consultazione di siti internet ed in particolare da quelli dell'AED ABTM www.aedbalsamico.com e quello del Consorzio Produttori ABTM www.balsamico.it o contattando direttamente produttori visitando le acetaie di ABTM. Allo scopo gli enti promotori si rendono disponibili a fornire nominativi di produttori disponibili.

Gli Aceti Balsamici, ed in particolare il Balsamico Tradizionale, sono certamente tra i prodotti gastronomici della nostra regione più conosciuti al mondo. Sono infatti numerosissimi i visitatori stranieri che, arrivando in Emilia Romagna, fanno tappa presso una acetaia per conoscere e condividere con il produttore i magici segreti che la produzione del Balsamico Tradizionale racchiude.

Una delle cose che stupiscono maggiormente è la presenza sul territorio di una moltitudine di piccoli e piccolissimi produttori. Alcuni producono solo per autoconsumo, altri invece producono per commercializzare il nobile prodotto. Tutti, comunque, fondano le origini delle loro acetaie dalla tradizione familiare. Infatti il lungo invecchiamento, oltre 25 anni, necessario per ottenere un buon Balsamico Tradizionale fa sì che molte delle acetaie presenti siano state avviate dalle generazioni precedenti a coloro che oggi le gestiscono.

Oggetto del presente concorso è quindi valorizzare questo patrimonio gastronomico, sociale, storico e culturale sostenendone lo sviluppo e incrementandone la promozione sul territorio locale ma anche fuori dai confini della nostra Regione. L'Aceto Balsamico TRADIZIONALE di Modena potrà essere preso in considerazione dal punto di vista, produttivo, gastronomico, storico, ambientale, economico, culturale e antropologico.



Con il patrocinio del Comune di Modena
Assessorato alla cultura