



Il Botticello

...immediately commanded to have a little harrel in silver...

...imperat argenti vegetem subito fabricari...

d'Argento

Storia - Storie - Ricette - Note storiche a cura della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano
History - Short-stories - Recipes - Technical notes by the Confraternita of Traditional Reggiano Balsamic Vinegar

Iscr. Trib. di R.E. n. 947 - Spedizione A.P. 70% RE - Tassa riscossa - Taxe perçue - Contiene I.P.



I DICIOOTTO ANNI DELLA CONFRATERNITA

L'anno 1986, questo giorno 30 gennaio, in Reggio Emilia, nella casa in corso Garibaldi al numero 16, davanti a me dr. Vittorino Palazzi Trivelli, notaio..."

Nasce così, in quel lontano giorno, la nostra associazione per volontà di un gruppo di persone che vogliamo una ad una ricordare:

Ferdinando Cavalli, Franco Pedroni, Francesco Rangone, Leo Bertozzi, Franco Beneventi, Ida Maramotti Lombardini, Alessandro Spallanzani, Luigi Sidoli, Antonio Ficarelli, Ottavio Iori, Renato Bertani, Eligio Grasselli, Giovanni Cavalli, Giovanni Bertani.

Alcuni di loro non sono più con noi, ma nel nostro pensiero sono ancora tutti presenti.

La tutela della tradizione era stata allora scritta a chiare lettere nello statuto, e noi abbiamo proseguito sulla strada indicata fino ad oggi, in cui la nostra Associazione compie i diciotto anni. Come è stato impiegato questo tempo?

A giudicare dal numero di coloro che seguono le nostre iniziative, che si iscrivono, che ci aiutano, direi che la Confraternita ha saputo spiegare bene le sue ragioni, ha fatto capire che la sua azione è la difesa non solo di un prodotto, ma di un valore di tutta una comunità che ci è stato trasmesso attraverso le generazioni passate e che non ci è permesso di rovinare con la scusante dell'aggiornamento ai nuovi tempi.

Perciò le indicazioni delle caratteristiche organo-

lettiche e chimico-fisiche dei vecchi aceti, affinché anche i nuovi restino vicini al gusto di quelli di una volta, è uno degli scopi fondamentali della nostra Confraternita; oltre a continuare gli studi sul passato, stiamo attivando da anni la ricerca Universitaria volta sia a conoscere meglio la complessità di questo inimitabile prodotto, sia ad indicarne il più corretto modo di preparazione attraverso il controllo delle vecchie batterie.

In questa nostra battaglia siamo stati appoggiati dalla maggior parte dei nostri associati, criticati e contestati da alcuni, ma a fronte dei dati che abbiamo sempre esposto ancor prima di suggerire parametri diversi, non abbiamo mai ricevuto una confutazione che andasse al di là di considerazioni generiche o opportuniste.

Ecco allora che crediamo di avere capito come era l'acidità, come il brix, come le acetaie, le botti, la loro capienza.

Ci rendiamo ben conto che è più facile creare un prodotto dolce, e che anzi non è per niente semplice creare acidità, che un brix elevato può aiutare a mascherare tante cose, che le botti piccole lavorano più in fretta, ma tutto questo è, a quanto sappiamo, in contrasto con la tradizione, la cui difesa è e rimarrà il nostro punto di riferimento irrinunciabile.

I dati che abbiamo sono errati?

Vorremmo che chi lo pensa ce lo dicesse, ce lo provasse, ce lo scrivesse: e fin da ora lo ringraziamo se ci aiuterà nella ricerca del vero.

Ugo Rangone

Prima pagina

I prossimi numeri saranno inviati solo agli iscritti

IL BALSAMICO È "IN FORMA"

Cronaca di una serata ospiti del Caseificio di Selvapiana di Canossa

Il binomio cultura-gastronomia è un classico di tutti i tempi e ben si addice alla nostra provincia, culla di alcuni fra i prodotti più interessanti e rappresentativi della tradizione alimentare italiana. Lodevole pertanto – da parte degli organizzatori guidati nella direzione artistica dal valente Paolo Testi - l'idea di collocare una serie di concerti di giovani musicisti nelle sale di stagionatura di alcuni caselli reggiani. Si tratta di cinque "concerti con degustazione" che offrono al pubblico – dopo il selezionato ascolto musicale – copiosi assaggi di Parmigiano-Reggiano, Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio ed altri prodotti tipici di produzione locale.

Tentativo più che riuscito quindi, quello di abbinare all'armonia delle note l'altrettanto armoniosa sinfonia dei profumi che sprigionano dal nostro Formaggio e dall'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio che lo accompagna nella degustazione.

In qualità di vice-presidente della Confraternita ho partecipato personalmente alla seconda serata organizzata presso la Latteria Sociale di Selvapiana di Canossa il 10 agosto scorso dove - nella pausa del concerto - ho esposto una breve introduzione alla conoscenza dell'aceto balsamico vanto della nostra provincia. Il pubblico era numeroso, attento e ha dimostrato il suo interessamento con domande puntuali e precise.

Al riparo dell'afa estiva, subito dopo il gradevole concerto del trio Guasconcini-Pagli-Mauceri per flauto dolce, oboe e fagotto - il cortile del caseificio si è animato di "aspiranti assaggiatori" che, ben disposti da un fresco venticello, hanno gradito moltissimo gli ottimi prodotti presentati: Parmigiano-Reggiano stravecchio, saporiti salumi di ottima e squisita fattura, gelato e, ovviamente, l'Aceto Balsamico Tradizionale .

Sono felice di affermare che il nostro Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio ha riscosso entusiastici consensi. Tra gli ospiti della serata ho salutato il sig. Gennaro Alfano Sindaco di Canossa - uno dei comuni che ha

aderito all'iniziativa - e l'On. Otello Montanari che – come tutti anche i meno esperti – ne hanno apprezzato e lodato le caratteristiche organolettiche e la straordinaria capacità di fondersi con il Formaggio Parmigiano-Reggiano esaltandone la perfezione del gusto.

E' stata una bellissima e insolita serata la cui atmosfera, sono certo, si ripeterà nelle prossime occasioni presso i caseifici di Canali "La Razza" (22/08), Campagnola Emilia "Il Castellazzo" (11/09) e Bagnolo in Piano (20/09) sempre alle ore 21,00 con altra ottima musica ed altri assaggi sempre arricchiti dalla presenza ineguagliabile del nostro Aceto Balsamico Tradizionale.

Infatti, per molti i saluti sono diventati un arrivederci alle prossime serate e all'edizione del prossimo anno per continuare insieme questa gustosa tradizione .

Luciano Bagnacani

NUOVI ALFIERI

Sono stati nominati Alfieri i soci:

SANDRO BIZZARRI - tel. 059 469680 in inverno
tel. 0522 614242 in estate

che opererà nei Comuni di Carpineti, Ramiseto, Villa Minozzo, Castelnuovo Monti, Baiso e zone limitrofe.

MAURIZIO ARTONI - tel. 347 0412583
che opererà a Luzzara, Guastalla, Boretto e zone limitrofe.

Ai due Alfieri che operano nelle zone più difficili della provincia il ringraziamento per la disponibilità e la collaborazione da tutto il Consiglio Direttivo.

COME E' CAMBIATO L'ACETO IL b r i x e

ANNO 1928

prof. Parisi - Università di Bologna - 8 campioni delle famiglie Aggazzotti, Guidotti,...

ACIDITÀ TOTALE

da gradi 6,03 a gradi 18,20

ZUCCHERI RIDUTTORI (BRIX)

da 26,55 a 44,70

COME CI SI ISCRIVE



oi già sapete che col 2004 la Confraternita chiede a tutti i simpatizzanti, anche a coloro che partecipano al Palio Matildico, una quota di adesione di 35 euro.

La organizzazione di una associazione così complessa e con tante attività non può più reggersi solo sugli sponsor e sulla buona volontà dei consiglieri, degli alfieri e di quei volonterosi che di volta in volta offrono il loro tempo per le iniziative varate dal Consiglio: abbiamo bisogno di una base contributiva certa che dia una base economica all'associazione ed un senso maggiore di appartenenza ai suoi soci.

A fronte della iscrizione ognuno avrà la possibilità di:

- partecipare al Palio che come ben sapete non è solo una gara, ma è soprattutto un mezzo per controllare, col parere di diversi assaggiatori, l'andamento della propria acetaia,
- ricevere i cinque numeri del Botticello d'Argento, che nelle sue edizioni di fondo sarà inviato solo ai soci,
- fare controllare dal nostro laboratorio di analisi due campioni a sua scelta,
- partecipare a tutte le iniziative della Confraternita.

L'iscrizione può essere fatta presso una qualsiasi banca versando 35 euro su

CREDEM sede RE cc. 36743/2 cab 3033 abi 12800



1 invito

I migliori aceti presentati al Palio Matildico 2003

saranno premiati nel corso della

Serata di Gala

che si terrà il

6 Dicembre 2003 alle ore 20,00

presso il ristorante

"MIDI",

via Calvi di Coenzo, angolo via Casorati, Mancasale, RE.

Il costo della cena è di € 30.00, la prenotazione dovrà pervenire entro il 29 Novembre.

Per potere assicurare ai gruppi i posti nello stesso tavolo, è indispensabile all'atto della prenotazione, effettuare il pagamento della quota di ogni partecipante. Chi avrà solo prenotato e non versato la quota, occuperà i posti rimasti liberi.

Le prenotazioni avvengono presso:

- Ditta Barani Natale via Cafiero, Tel.0522-930124
- Ditta Cavalli Ferdinando, via del Cristo 6/a Tel. 0522- 983430
- Signor Emilio Maioli Tel. 0522-693519
- Bonifico bancario su Credem sede c.c. 36743/2 Cab. 03032 Abi 12800, specificando i nomi dei componenti il gruppo.

Varie

TO BALSAMICO TRADIZIONALE
e l'acidità dal 1928

ANNI 1950-60

aceti reggiani - media di 6 campioni

ACIDITÀ TOTALE
23,3

ZUCCHERI RIDUTTORI (BRX)
66,4

CORSO PER CONDUTTORI DI ACETAIA

Cavazzone, 28-29 agosto

In un luogo davvero suggestivo, quello dell'Azienda Agricola il Cavazzone, il 28 e 29 agosto abbiamo organizzato un corso per conduttori di acetaia.

Molta partecipazione, molta attenzione, grande interesse: certo i relatori sono stati aiutati non solo dall'ambiente, ma anche da una particolare cornice costituita da una mostra di quadri avente come soggetti il Balsamico Tradizionale e la campagna reggiana. Una serata di poesie e racconti sull'Aceto Balsamico, una cena organizzata dal ristorante dell'azienda (guarda un po') a base di aceto balsamico tradizionale, una visita alla bella acetaia, guidata dal conduttore e proprietario Giovanni Sidoli, hanno arricchito l'evento.

BOLLITURA DEL MOSTO NEL CORTILE DEL CASTELLO

Casalgrande, domenica 21 settembre

Una delle cose più affascinanti della nostra passione per l'aceto balsamico è certamente il rito della bollitura, che purtroppo molti di noi non fanno o perché non hanno l'ambiente adatto, o più semplicemente perché risulta più facile andarlo a comprare. Col rischio poi di comprar male.

Abbiamo bollito quindi nel cortile della nostra sede ed è stato uno spettacolo suggestivo al quale hanno assistito molti amici e curiosi: alla fine i nostri vicini di casa alpini hanno arricchito il pomeriggio di festa con cesti di gnocco croccante e con qualche bicchiere di buon lambrusco.



LEZIONI ALL'UNIVERSITÀ DEL TEMPO LIBERO

Rubiera, 10 novembre

ccoci di nuovo a scuola!

Questa volta però la lezione sull'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano si tiene all'Università del tempo libero frequentato da intraprendenti signore rubieresi che non hanno depresso né penna né mestolo. Interessatissime alla storia, alla cultura e all'applicazione in cucina del nostro straordinario balsamico, le scolare hanno concluso il piacevole pomeriggio con assaggi di aceti.

E' in programma al Museo dell'A.B.T. di Spilamberto la visita d'istruzione a coronamento di un piacevole incontro con la tradizione.

UN POMERIGGIO DEDICATO AD UN'ANTICA PASSIONE

Arceto, domenica 26 ottobre

Al castello di Arceto c'è stato spettacolo. Folto il pubblico, credibile l'allestimento, bravi gli attori, insuperabile il protagonista: l'aceto balsamico tradizionale. La bella storia tramandataci da Donizone, quella di Bonifacio e della botticella d'argento, ha preso vita in un'atmosfera, tra il reale e il fantastico, che solo le luci di scena sanno ricreare. E dopo? Una chiacchierata sull'uso in cucina del balsamico tradizionale guidata dai nostri consiglieri Giovanna Giacobazzi e Luigi Barani. Vivo l'interesse e molte le domande; tra le più gradite quelle di un piccolo spettatore non ancora in età scolare che, vincendo la timidezza, ha preso la parola e ha chiesto: "Ma allora ... il Balsamico è la cosa più buona del mondo?" e, avendo capito perfettamente che si stava parlando di un prodotto prezioso in cucina, ha voluto avere conferma sul suo abbinamento con ciò che, a suo parere, c'è di meglio da gustare. Con un'incantevole serietà ha voluto un chiarimento: "Si può mettere anche sulla pizza?"

LE NEL CORSO DEGLI ANNI a l 2002

PALIO 2002
media 12 finalisti

ACIDITÀ TOTALE	
Reggio	Modena
6,60	7,32

ZUCCHERI RIDUTTORI (BRUX)	
Reggio	Modena
71,23	73,40

GLI ASSAGGI



Anche quest'anno per gli assaggi del Palio ci siamo riuniti in ambienti di grande valenza storica: a Rubiera nella Corte Ospitale, struttura particolarmente suggestiva, e abbiamo poi continuato al Castello di Arceto, che già ci aveva ospitato nei due anni precedenti.

La Confraternita è molto grata agli amministratori dei comuni di Rubiera e Scandiano per la loro attenzione alle nostre iniziative.



Il giorno 23 settembre scorso abbiamo inviato una lettera fax alla Provincia con una nostra presa di posizione in merito ad una iniziativa promozionale.

Non abbiamo ancora ricevuto risposta... forse perché ci siamo dimenticati di suggerire che possono farlo tramite telefono, giornali, posta elettronica o, se preferiscono, con colombo viaggiatore.

L'amico Giovanni Piccinini ci invia una lunga, spiritosa e polemica lettera indirizzata al Botticello che non pubblicheremo integralmente, dato lo spazio che richiederebbe: in essa fra l'altro dice che per i vincoli imposti non presenterà il suo campione e si augura che così facciamo molti altri.

E conclude "Se invece sarò in triste compagnia (insieme a molti altri che non hanno presentato campioni n.d.r.) ti prego di dire al tuo Direttore responsabile e mio Presidente di dimettersi".

In realtà non è stato "in triste compagnia", per cui questa idea, che sarebbe stata buona, è per ora irrealizzabile. Ma scherzi a parte, non bisognerebbe dimenticare che le "colpe" stanno tutte nella volontà di fare ricerca ed aderire alla tradizione, come ci impone lo statuto.



Un amico, che conosce il mio amore per l'antico e la carta vergata, mi ha fatto avere un libriccino dai fogli ingialliti e dalla copertina nera come le ali dei corvi. Nell'aprirlo, sono stata affascinata dagli svolazzi di una danzante scrittura d'altri tempi e da parole come: "...volontieri ...braciucola ...staccio ...lardone ..." Di un ricettario si tratta e che succulenti pietanze suggerisce l'autrice! Diverse ricette sono innaffiate (ma dovrei dire benedette) di aceto balsamico: ne trascrivo una e, mentre voi la provate, io cercherò notizie su questa famosa cuoca che misteriosamente si firma "Badessa"

G.G.

LE RICETTE DELLA BADESSA

gustate e apprezzate un po' di qua e un po' di là.

Nella campagna del Trevigiano si soleva fare un piatto che all'origine doveva essere un piatto "povero" perché venivano utilizzati i prodotti locali.

Adesso ahimè è diventato piuttosto ricercato dato l'utilizzo del famoso radicchio Trevigiano. Rimane comunque un piatto di facile preparazione e che si adatta ad essere interpretato a modo nostro, ovvero con l'aggiunta dell'A.B.T.R.

Occorrono:

Fagioli borlotti cotti in abbondante acqua salata con l'aggiunta di un cucchiaio di buon olio, uno spicchio d'aglio vestito, un rametto di rosmarino.

Portarli a cottura e passarli finché sono ancora caldi, aggiungere un goccio d'acqua di cottura, olio, pepe, controllare il sale ed infine un rametto di rosmarino già essiccato e tritato finemente e, facoltativo un nonnulla di aglio schiacciato.

Deve risultare una purea di fagioli, ma abbastanza liquida da essere presa con un mestolo e versata bollente su:

acquistate alcuni ciuffi di radicchio Trevigiano, calcolate mezzo ciuffo a persona (la prima volta siate un po' abbondanti). Tagliate il radicchio, dopo averlo lavato e fatto asciugare, a tocchetti di 2 cm.

Conditelo in una insalatiera con buon olio, sale e il nostro squisito A.B.T.R., che però non deve prevalere come gusto. Poi funziona così:

In un sofisticato ristorante mi è stato servito come antipasto. Hanno portato un piattino con un letto di radicchio già condito sul quale era stato versato in mestolo della passata di fagioli molto calda. Ogni commensale a proprio gusto ha aggiunto olio e pepe. Una mescolatina e prima che il tutto si raffreddasse abbiamo gustato in piatto che mi è sembrato interessante.

Dopo pochi giorni in una casa privata la padrona di casa l'ha servito condendo il radicchio in un'unica insalatiera dalla quale gli ospiti si servivano a piacere eppoi c'era una grossa zuppiera con la passata di fagioli bollente dalla quale ognuno prendeva il quantitativo che riteneva necessario.

I vantaggi erano due:

Il primo è che la padrona di casa ha tribolato meno ed il secondo che noi ospiti con infinito piacere ci siamo serviti un'altra volta.

Lo sapevate che il radicchio rosso di Treviso viene anche chiamato... il fiore che si mangia?

Se usate fagioli freschi badate che il baccello sia fresco e di colore chiaro o verdino. Scartate i baccelli ingialliti o raggrinziti.

Se usate fagioli secchi questi vanno messi in acqua tiepida per dodici ore prima della cottura. Se qualche fagiolo viene a galla, scartatelo: è guato o bacato.

Ed ora una bella notizia! Per preparare questo piatto si possono utilizzare i fagioli già lessati ed inscatolati. Si risparmia tantissimo tempo.

Direttore Responsabile: Ugo Rangone

Direzione Editoriale: Ugo Rangone
Corrado Sevardi

Redazione: Renato Bertani
Roberto Gandini
E.M. Grasselli
Giovanna Giacobazzi

Redazione: Corso Garibaldi, 3 - 42100 Reggio Emilia
Stampa: Tecnograf - Via F. Filzi, 34 - 42100 Reggio Emilia

Le nuove tariffe postali aggravano sensibilmente i costi per la spedizione, ma ci consentono di inserire tasselli pubblicitari. In questo numero vi presentiamo il primo cui ci auguriamo ne seguano altri che dovranno comunque riguardare prodotti e servizi legati all'agricoltura.



Parti di ricambio e oleodinamica

& Figli S.p.A.

RIVENDITORE AUTORIZZATO
RICAMBI ORIGINALI

Via Carlo Cafiero, 24/a
42100 REGGIO EMILIA (ITALY)
Tel. +39.0522.303744
Fax +39.0522.791658
www.barani.it
e-mail: barani@barani.it