



# 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.



## ALLELUIA!!!

...ANCHE A REGGIO EMILIA Ø NATA

L ASSOCIAZIONE REGGIANA

DEGLI ASSAGGIATORI DI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

**I**l 18 Luglio scorso si è tenuto al Castello di Arceto l'Assemblea di costituzione dell'Associazione Reggiana Assaggiatori dell'Aceto Balsamico Tradizionale. Un gruppo di amici insieme a 40 iscritti hanno redatto un verbale di costituzione con elezione di un gruppo esecutivo di cui è Presidente Luigi Barani e Vicepresidenti Miller Gialdini e Gianfranco Riccò ed approvato lo Statuto dell'Associazione. Essa dovrà operare nello spirito di chi ritiene l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia un patrimonio della nostra cultura alimentare ed agricola, sedimentato nel territorio reggiano, e, pertanto, ritiene che le caratteristiche del balsamico tradizionale hanno da essere salvaguardate per non cancellare le peculiarità di un prodotto che può vantare nel mondo una unicità senza eguali e, come tale, è giusto che la sua valutazione qualitativa per la produzione di uso familiare e di quella avviata alla distribuzione commerciale, debba essere effettuata da assaggiatori qualificati e indipendenti da produttori e da consumatori.

L'Unione Europea ha riconosciuto dal 15 Maggio 2000 l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia meritevole della Denominazione di Origine Protetta (DOP). Dopo sei anni è necessario attuare procedure organizzative coerenti con i requisiti indicati dalla normativa dell'UE per i prodotti DOP. Anche a questo scopo si è costituita l'Associazione Assaggiatori per avere un ruolo di terzietà ed indipendenza. Questo il suo programma:

1. La creazione di un elenco pubblico degli Assaggiatori tenuto dalla Camera di Commercio e gestito da una commissione tecnica indicata di concerto dalle istituzioni preposte e associazioni interessate (Consorzio Produttori, Confraternita, Enti di Certificazione Provincia, Camera di Commercio e Università)

2. L'organizzazione degli Assaggiatori autonomi dai Produttori e dai Consumatori con l'esercizio delle loro funzioni esercitato in modo trasparente sugli standard qualitativi di riferimento dell'ABT.
3. La creazione di una commissione tecnica, espressione di tutti gli enti interessati al sistema dell'ABT, allo scopo di individuare in forma condivisa i campioni di riferimento dell'ABT, per dare a tutti gli Assaggiatori punti di riferimento semantici uniformi e validi per tutte le sedi.
4. La creazione di un assetto del sistema di valutazione sensoriale in cui un aspetto fondamentale è il ruolo giocato dalla autonomia e dalla terzietà degli assaggiatori, i quali sono, in larga parte, amatori formati ed addestrati nei corsi di analisi sensoriale dell'aceto balsamico tradizionale.

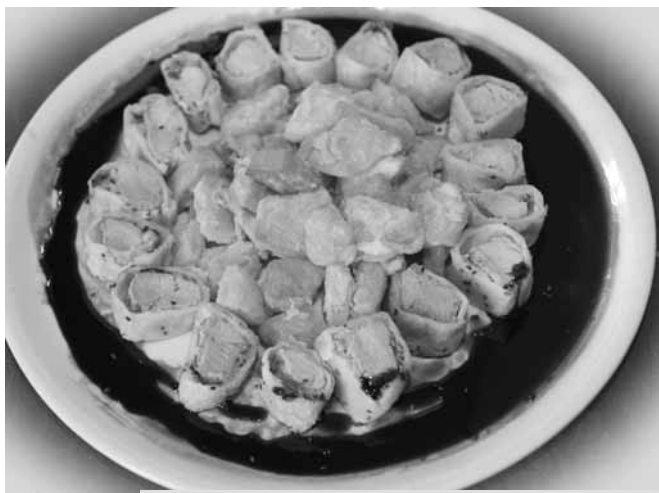
L'associazione Assaggiatori intende mantenere un atteggiamento aperto e disponibile per ogni confronto con chi abbia interesse al rinnovamento del sistema di analisi sensoriale ed a contribuire alla creazione di un "Pannel" di Assaggiatori Associati nello spirito dell'articolo 1 dello Statuto della neo costituita Associazione che recita: "gli intenti dell'Associazione sono rivolti alla valorizzazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia come prodotto dotato di qualità peculiari e nato dalla storia dell'agricoltura reggiana. Tali intenti sono indirizzati alla salvaguardia dei caratteri tradizionali dell'ABT, alla diffusione della cultura tecnica tra la popolazione della provincia di R.E. per incoraggiare anche la produzione domestica".

Se il buon giorno si vede dal mattino possiamo dire che forse con la fondazione dell'Associazione reggiana degli assaggiatori potrebbe essere nata anche una nuova stagione per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.

Miller Gialdini

Prima pagina

E-mail: [info@confraternitaacetobalsamico.it](mailto:info@confraternitaacetobalsamico.it)  
[www.confraternitaacetobalsamico.it](http://www.confraternitaacetobalsamico.it)



# *La nostra*



*La Presidente della Provincia Sonia Masini accompagnata dall'Assessore alla Cultura del Comune di Scandiano Nadia Lusetti alla nostra festa.*



*Lo chef sig. Wilson Blasi, ideatore dei piatti presentati e offerti dalla CIR, illustra e motiva al pubblico le sue scelte, .....prontamente festeggiate.*



# "Festa d'Estate" nel Salone della Rocca dei Boiardo

CAMPIONE	Batt.	Produttore	Comune
371	1A	Alessandrini Alessandro	Castellarano
181	1./1	Alpi Carreras Anna Maria	RE
76	1E	Barani Luigi	RE
113	1A	Barozzi Stefano	RE
234	1B	Baschieri P.Giorgio	Scandiano
235	3A	Baschieri P.Giorgio	Scandiano
238	1F	Baschieri P.Giorgio	Scandiano
15	1A	Benassi Piero	RE
250	6A	Bertani Giovanni	RE
227	6B	Bertani Giovanni	RE
233	3M	Bertani Renato	Casalgrande
325	1N	Bertani Roberto	Albinea
88	1B	Bolognesi Ariberto	RE
62	1A	Bolognesi Ariberto	RE
22	1A	Boraldi Lucia	Rubiera
105	1A	Borghi Franco	Casalgrande
231	1C	Brevini Giuseppe	Scandiano
236	1E	Brevini Giuseppe	Scandiano
199	1A	Burani Afro	RE
288	1./1	Campoli Ermio	Casalgrande
55	1./1	Capretti Mario	Rio Saliceto
296	1.28R	Cavalli Giovanni	Scandiano
295	1.28W	Cavalli Giovanni	Scandiano
285	1B	Coloretto Emilio	Albinea
349	1A	Conservati Alessandro	Albinea
70	1A	Corradini Gaetano	Rubiera
83	1A	Cosmi Sandra	Cavriago
320	A1	Costi Brunello	Castellarano
93	1A	Cucchi Lamberto	RE
92	2G	Cucchi Lamberto	RE
84	1G	Cucchi Lamberto	RE
129	1A	Davoli Learco	Cavriago
308	1C	Fantuzzi Rossano	Scandiano
309	1O	Fantuzzi Rossano	Scandiano
277	1A	Fantuzzi Rossano	Scandiano
430	1A	Ferraboschi Edda	Rubiera
185	1./1	Ficarelli Antonio	RE
276	1./1	Fontanili Serena	Albinea
198	1A	Formentini Guido	RE
350	5./3	Gandini Roberto	Scandiano

CAMPIONE	Batt.	Produttore	Comune
424	2C	Ghirri Francesco	RE
80	1A	Gialdini Miller	RE
224	1A	Gianferrari Giovanna	RE
392	1C	Grassi Antonio	Baiso
378	1A	Grassi Antonio	Baiso
372	1B	Grassi Antonio	Baiso
317	C1	Incerti Nando	Castellarano
321	B1	Lucenti Nando	Castellarano
384	AA1	Lucenti Nando	Castellarano
282	1A	Macchioni Adriano	Casalgrande
239	1B	Macchioni Ivano	Casalgrande
31	1A	Margini Angiolino	RE
243	1./3	Melli Ugo	RE
170	1B	Melli Ugo	RE
34	2A	Moscatelli Eugenio	RE
158	A2	Nasi Franco	RE
5	1A	Pagani Lauro	Rubiera
244	1B	Pederzoli Alberto	RE
45	1C	Piccinini Giovanni	RE
85	1A	Prandi Angelo	RE
390	1./15	Predieri Marco	Quattro Castella
370	1./24	Predieri Marco	Quattro Castella
184	1A	Rangone Ugo	Scandiano
14	1E	Rinaldini Renzo	RE
120	1/b1	Romei Laura	Scandiano
148	1E	Ruozzi Gabriele	RE
151	1Rg	Ruozzi Gabriele	Scandiano
367	1A	Salvarani Carlo	RE
165	1A1	Santini Remo	RE
265	1A	Sevardi Fabrizio	Carpinetti
232	1A	Spaggiari Enrico	RE
374	1./1	Talami Roberto	Casalgrande
106	1A	Talami Virginio	Correggio
228	1D	Tazzioli Franca	Scandiano
97	1C	Torreggiani Giorgio	Bagnolo
102	1H	Torreggiani Giorgio	Bagnolo
382	1A	Valentini Silvano	Casalgrande
351	13	Vecchi Terisio	Cavriago
364	24or	Vecchi Terisio	Cavriago
218	-	Veronesi Roberto	Bagnolo



*Dame e cavalieri in costume alla presentazione dei piatti.*



*Un cameriere speciale sullo scalone d'onore.*



# delle Feste

*Il barman Vanni Follini al banco dei cocktails con due vallette in costume*



*Gli alfieri Torreggiani, Pighi e Freddi al tavolo con i risultati dei non finalisti.*



*La Confraternita è particolarmente grata agli sponsor che hanno permesso la realizzazione dell'evento. In Particolare*

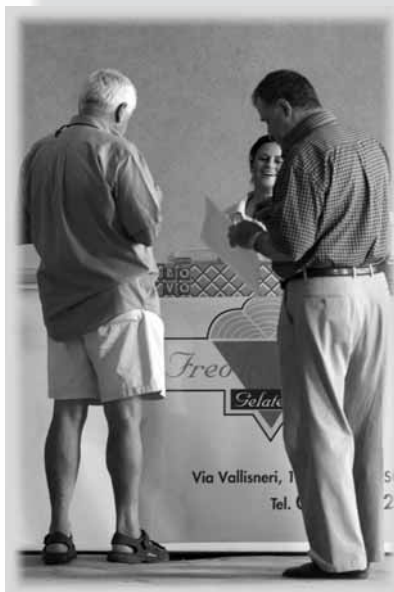
- la CIR nella persona del suo presidente per l'opera prestata dai cuochi e per le numerose proposte di piatti speciali appositamente studiati per l'evento.
- l'Azienda Agricola Reggiana per l'offerta dei vini che hanno fatto degna cornice ai piatti presentati.

*Vittoria Rebuttini al tavolo ...della cultura*



*Ringrazia per il loro contributo:*

- la gelateria Fredde Delizie per l'ottimo gelato Matilde
- il barman Follini del gruppo AIBES per i cocktails innovativi
- i signori Paolo e Francesca Montecchi per la splendida collezione di cavatappi messi in mostra per l'occasione.



*Il banco delle fredde delizie... e quello dello zucchero filato*



## L'ASSAGGIO DEGLI ASSAGGIATORI

**L**a Confraternita annovera fra i suoi obiettivi la difesa storico culturale di uno dei prodotti che maggiormente caratterizza la nostra provincia e proprio per questo intraprende attività che hanno come finalità la difesa della qualità e della genuinità dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.

Fra le numerose attività che annualmente vengono proposte, la più impegnativa dal punto di vista organizzativo ed economico ma anche per il numero di persone coinvolte è sicuramente il Palio Matildico. Il Palio è giunto quest'anno alla XVI edizione, è entrato ormai da anni a pieno titolo nella tradizione reggiana e ha visto dallo scorso anno un'importante innovazione che coinvolge non solo il suo calendario, le date della raccolta dei campioni e soprattutto la diluizione delle attività degli assaggiatori che portano avanti il loro lavoro per quasi sei mesi ma anche i parametri delle valutazioni che sono stati sensibilmente ritoccati.

Il regolamento del palio 2006, ha confermato e potenziato l'importanza dei controlli analitici. Questi sono indagini di laboratorio che non soltanto affiancano ma vanno anche a supporto dell'attività degli assaggiatori. Indagini quindi che forniscono dati relativi al campione che concorre al Palio, che contribuiscono (come penalizzazioni) alla definizione del punteggio da parte degli assaggiatori i quali, come noto, valutano gli aspetti organolettici visivi, olfattivi e gustativi appartenenti alla sfera dei dati soggettivi.

È in questo contesto che in qualità di frequentatore delle sedute di assaggio e, nello stesso tempo avendo contribuito all'esecuzione dei controlli dei parametri analitici presso il nostro laboratorio di Bagnolo, mi sento di proporre alcune riflessioni per così dire trasversali, fra il passato e il presente.

Fino a qualche anno fa l'intero punteggio veniva attribuito dalla media delle schede di degustazione applicando un criterio soggettivo.

Adesso, con l'introduzione di parametri analitici, oggettivi, si è assistito al fiorire di un generale interesse verso l'acidità totale, la densità espressa in gradi Brix e il rapporto (R) fra i questi due valori.

Un primo risultato positivo può essere individuato nel raggiungimento di un migliore standard qualitativo degli aceti proposti. Certamente, i partecipanti al Palio hanno preso coscienza delle carenze del loro prodotto e si sono impegnati per trovare soluzioni correttive.

*Va sans dire*, che tutte queste "manovre correttive" devono essere attuate sempre e solamente nel pieno rispetto della tradizione.

Infine mi faccio portavoce di una proposta raccolta al tavolo degli assaggi per l'organizzazione di una apposita serata dedicata al confronto delle schede di valutazione comparate con i dati analitici di alcuni aceti significativi e di particolare interesse vuoi per l'eccellenza vuoi per la carenza così come, del resto, è già avvenuto per la comparazione degli standard.

Mi permetto, per concludere, una piccola nota antropologica e pongo a tutti Voi Lettori un quesito che potrebbe essere anche motivo di riflessione: cosa spinge i vari Confratelli ad affollare in gran numero e per lunghe sessioni le aule degli assaggi e a disertare invece le più oscure sessioni di analisi?

(L'Analista)

Luciano Bagnacani



### 5 AGOSTO: PICCOLO PALIO DI FELLEGARA

*Li conoscete tutti: solo coloro che hanno presentato i tre aceti migliori al Piccolo Palio di Fellegara, indetto dalla locale Associazione La Nuova Fellegara. L'Associazione Assaggiatori di Aceto Balsamico ha assicurato le necessarie indagini, il risultato ha movimentato la serata di chiusura e gli aceti sono stati venduti all'asta.*

*Se altri paesi, o comuni, organizzassero iniziative analoghe, sarebbe una promozione molto efficace in ambito locale.*



## LA NOSTRA RUBRICA SUL CARLINO

Da qualche tempo, sul Resto del Carlino del sabato, appare una rubrica dal titolo *Nero in tavola* a cura della nostra consigliera Giovanna Giacobazzi, in cui aneddoti, ricette, curiosità vanno a riempire uno spazio che la Direzione del giornale ha affidato alla nostra associazione.

La redazione del Botticello molto lieta di questa opportunità, ed invita soci e appassionati non solo a seguire la rubrica, ma a farci giungere impressioni, suggerimenti e possibilmente anche ricette, sempre strettamente al Balsamico.

### LA SECONDA PARTE DEL PALIO 2006

Malgrado ci sentiamo tutti ancora un po' in estate, e quindi in vacanza, i tempi sono già maturi per la ripresa delle nostre attività.

Gli 80 finalisti si sentiranno presto cercare dai due alfieri incaricati di fare il prelievo dalla botte che ha raggiunto il punteggio valido, gli analisti sono pronti a sottoporli ad analisi chimica, gli assaggiatori a sedere ai tavoli del Castello di Arceto alla ricerca dei dodici migliori: la grande macchina del Palio si è rimessa in cammino!

Ecco le date cruciali:

**raccolta dei campioni:** da sabato 9 a domenica 24 settembre  
**analisi di laboratorio:** da lunedì 25 settembre a domenica 1 ottobre  
**sedute di assaggio:** da martedì 3 ottobre ogni martedì e giovedì fino alla fine.

La natura si sbizzarrisce nel creare forme strane nelle zucche, così ce ne sono a forma di turbante, clava, trottola, lampadario, cappello da prete, bottiglia, fiasco, violino, pera; sono tonde, ovali, panciute e di colore giallo, verde, arancione e, a volte, hanno tutti questi colori messi insieme.

Uno dei nostri associati, ha saputo con maestria ricavare, in alcune di esse, uno scrigno per albergare il nostro oro nero. Terisio, vuoi fare concorrenza alla natura?



### IN CUCINA:

#### Filetto al forno

Vittoria Rebuttini ci ha inviato una ricettina gustosa che ha il pregio di essere veloce. Farà piacere sicuramente alle signore impegnate in mille cose, ma anche ai signori meno esperti che vogliono cimentarsi in deliziosi, facili manicaretti.

*Per quattro persone - Tempo occorrente 15 minuti*

#### Procedimento:

Avvolgere quattro fette di filetto spesse quattro centimetri, del peso di 100-120 gr. l'una, ciascuna in una fetta di prosciutto crudo. Passare le fette di carne in un uovo sbattuto, dove è stato messo un pizzico di sale, e poi in abbondante parmigiano grattugiato, facendolo aderire bene. Imburrare abbondantemente una pirofila e disporvi le fette di carne; su ognuna posare un fiocchetto di burro. Riscaldare il forno a 220°C e far cuocere la carne per non più di dieci minuti. Servire dopo aver versato su ciascuna fettina qualche goccia di tradizionale del più invecchiato.

**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  
 e-mail: info@confraternitaacetobalsamico.it - www.confraternitaacetobalsamico.it