

# Il Botticello

...imperat argenti vegetem subito fabricari...

# d'Argento

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

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 VINCITORI DEL PALIO MATILDICO



Questo nostro mondo della velocità e del consumo brucia presto ogni cosa, travolge le nostre menti e rischia di farci dimenticare

date e protagonisti importanti.

Chi ha vinto il Palio di due anni fa? E quello del '99?

Ogni anno abbiamo indicato una eccellenza e undici superlativi, pur nelle leggere variazioni

del gusto e delle idee.

Dimenticare queste acetaie è un po' come non pensare ad una parte di noi, a quella parte che crea l'immaginario e dà lustro alla nostra associazione.

Vi riproponiamo l'elenco dei dodici vincitori delle gare passate, alcuni dei quali purtroppo non sono più con noi, perché ci siano di viatico e di stimolo.



1° PALIO	1989
Cavalli Ferdinando	1° Scandiano
Bonferroni Gius.	2° RE
Bizzochi Franco	3° RE
Crotti Renzo	4° Albinea
Cavalli Ferdinando	5° Scandiano
Beneventi Franco	6° Albinea
Iori Ottavio-Elena	7° RE
Casali Massimo	8° Scandiano
Beneventi Franco	9° Albinea
Sidoli Paolo	10° RE
Cavalli Ferdinando	11° Scandiano
Spallanzani Aless.	12° RE

2° PALIO	1991
Bizzocchi Franco	1° RE
Beghetti Umberto	2° RE
Crotti Renzo	3° Albinea
Cavalli Ferdinando	4° Scandiano
Beneventi Franco	5° RE
Giacobazzi Giovanna	6° Rubiera
Bizzochi Franco	7° RE
Cavalli Ferdinando	8° Scandiano
Cavalli Ferdinando	9° Scandiano
Bronzoni Franca	10° Albinea
Piccirilli Raffaele	11° Cavriago
Benevelli Franco	12° Scandiano

3° PALIO	1993
Bertani Renato	1° Scandiano
Lini Fabio	2° Correggio
Polisceni Eugenio	3° Scandiano
Crotti Renzo	4° Albinea
Beneventi Franco	5° RE
Piccirilli Raffaele	6° Cavriago
Ferrarini Lauro	7° Q.Castella
Degola Mario	8° RE
Cavalli Ferdinando	9° Scandiano
Ghirri G.Cesare	10° RE
Morandi G.Franco	11° Correggio
Morsiani Carlo e A.	12° Scandiano

4° PALIO	1994
Bonferroni Gius.	1° RE
Cucchi Lamberto	2° RE
Crotti Renzo	3° Albinea
Giacobazzi Giovanna	4° Rubiera
Beneventi Franco	5° RE
Bertani Renato	6° Scandiano
Ghirri G.Cesare	7° RE
Banchieri P.Giorgio	8° Scandiano
Rontani Franco	9° RE
Fontanili S.	10° RE
Chiapponi Carla	11° RE
Sidoli Patrizia	12° RE

5° PALIO	1995
Bonferroni Gius.	1° RE
Melli Ugo	2° RE
Crotti Renzo	3° Albinea
Sidoli Patrizia	4° RE
Giacobazzi Giovanna	5° Rubiera
Cavalli Ferd.	6° Scandiano
Ghirri G.Cesare	7° RE
Bertani Renato	8° Scandiano
Piccirilli Raffaele	9° Cavriago
Baschieri P.Giorgio	10° Scandiano
Lini Fabio	11° Correggio
Iori Dino	12° RE

6° PALIO	1996
Cucchi Lamberto	1° RE
Bertani Renato	2° Scandiano
Crotti Renzo	3° Albinea
Chiapponi Carla	4° RE
Brevini Giuseppe	5° Scandiano
Torriani Paolo	6° RE
Bronzoni Franca	7° Albinea
Giacobazzi Giov.	8° Rubiera
Baschieri P.G.	9° Scandiano
Sidoli Patrizia	10° RE
Iori Ottavio-Elena	11° Albinea
Melli Ugo	12° RE

<b>7° PALIO</b>	<b>1997</b>
Giacobazzi Giov.	1° Rubiera
Cucchi Lamberto	2° RE
Nizzoli M.	3° RE
Meglioli A.	4° RE
Ghirri G.Cesare	5° RE
Bezzecchi A.	6° Campagnola
Iori Ottavio-Elena	7° Albinea
Benevelli Franco	8° Scandiano
Piccirilli Raffaele	9° Cavriago
Capretti Mario	10° Rio Saliceto
Polisceni Eugenio	11° Scandiano
Pelloni Fer.	12° RE

<b>8° PALIO</b>	<b>1998</b>
Piccirilli Marco	1° Cavriago
Ghirri G.Cesare	2° RE
Iori Ottavio-Elena	3° Albinea
Capretti Mario	4° Rio Saliceto
Cucchi Lamberto	5° RE
Cavalli Ferd.	6° Scandiano
Bertolani D.	7° Scandiano
Polisceni Eugenio	8° Scandiano
Vinceti Gualtiero	9° Scandiano
Lini Fabio	10° Correggio
Piccirilli Raffaele	11° Cavriago
Benevelli Franco	12° Scandiano

<b>9° PALIO</b>	<b>1999</b>
Spallanzani A.	1° RE
Cucchi Lamberto	2° RE
Pederzoli Alberto	3° RE
Morsiani C. e A.	4° Scandiano
Lapin-Peregrini M.	5° RE
Capretti Mario	6° Rio Saliceto
Ghirri G.Cesare	7° RE
Bertani Renato	8° Scandiano
Piccirilli Marco	9° Cavriago
Colli Enrico	10° Albinea
Bagnacani Giulio	11° RE
Tazzioli Franca	12° Scandiano

<b>10° PALIO</b>	<b>2000</b>
Ovi Carla	1° RE
Ghirri G.Cesare	2° RE
Cucchi Lamberto	3° RE
Baschieri P.Giorgio	4° Scandiano
Cavalli Ferdinando	5° Scandiano
Alberti Vincenzo	6° Albinea
Bizzocchi Franco	7° RE
Colli Enrico	8° Albinea
Pedrini Giovanna	9° RE
Grasselli Paola	10° RE
Tazzioli Franca	11° Scandiano
Pederzoli Alberto	12° RE

<b>11° PALIO</b>	<b>2001</b>
Costi Brunello	1° Castellarano
Cucchi Lamberto	2° RE
Baschieri P. Giorgio	3° Scandiano
Guidetti Alfredo	4° Casalgrande
Bertani Renato	5° Scandiano
Grasselli Paola	6° RE
Costi P.	7° Casalgrande
Alberti Vincenzo	8° Albinea
Corradini Vittorio	9° Casalgrande
Campanini Renzo	10° RE
Colli Enrico	11° Albinea
Morsiani Carlo e A.	12° Scandiano

<b>12° PALIO</b>	<b>2002</b>
Guidetti Alfredo	1° Casalgrande
Bagnacani Luciano	2° RE
Lucenti E.	3° Castellarano
Beghetti Umberto	4° RE
Banchieri P.Giorgio	5° Scandiano
Beretti Gino	6° Carpineti
Bolognesi Ariberto	7° RE
Cucchi Lamberto	8° RE
Melli Ugo	9° RE
Capretti Mario	10° Rio Saliceto
Vecchi Terisio	11° Cavriago
Fantuzzi Rossano	12° Scandiano

<b>13° PALIO</b>	<b>2003</b>
Fontanesi Grazia	1° RE
Bernabei Daniele	2° Casalgrande
Cucchi Lamberto	3° RE
Lini Fabio	4° Correggio
Bellamico Guido	5° RE
Pagani L.	6° Rubiera
Capretti Mario	7° Rio Saliceto
Brevini Giuseppe	8° Scandiano
Costi Brunello	9° Castellarano
Alpi Carreras M.	10° RE
Banchieri P.Giorgio	11° Scandiano
Ferrarini Lauro	12° Q.Castella

<b>14° PALIO</b>	<b>2004</b>
Bagnacani Luciano	1° RE
Costi Brunello	2° Castellarano
Lucenti E.	3° Castellarano
Brevini Giuseppe	4° Scandiano
Ferrarini Lauro	5° Q.Castella
Baschieri P.Giorgio	6° Scandiano
Costi P.	7° Casalgrande
Tazzioli Franca	8° Scandiano
Margini Luciana	9° RE
Giacobazzi Giovanna	10° Rubiera
Manferrari Marco	11° RE
Conservati Aless.	12° Albinea

<b>15° PALIO</b>	<b>2005</b>
Ferrarini SpA	1° RE
Sevardi Fabrizio	2° Carpineti
Macchioni Adriano	3° Casalgrande
Cosmi Sandra	4° Cavriago
Melli Ugo	5° RE
Bolognesi Ariberto	6° RE
Piccinini Giovanni	7° RE
Ruozzi Gabriele	8° RE
Alessandrini A.	9° Castellarano
Valentini Silvano	10° Casalgrande
Bernabei Daniele	11° Casalgrande
Cucchi Lamberto	12° RE



**APPUNTAMENTO A SCANDIANO  
NELLO STAND DELLA CONFRATERNITA  
DAL 24 AL 27 NOVEMBRE**

**25 NOVEMBRE ORE 15 LOCALIFERA  
PRESENTAZIONE DEL VOLUME**

**RE gustibus "UN TESORO SOTTO IL TETTO"**

## UN FENOMENO NUOVO NELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE: LA CRISTALLIZZAZIONE



ta diventando un fatto ricorrente la cristallizzazione nelle bottiglie del "Tradizionale" specialmente se classificato oro, e la cosa nuoce non poco all'immagine della nostra specialità.

Ormai sono chiari l'origine e la dinamica: il livello troppo alto di concentrazione zuccherina cui portiamo i nostri mosti cotti e il conseguente prevalere delle fermentazioni garantite dai lieviti osmofili, come gli Zigosaccaromiceti, che sono in grado di agire anche in un mezzo molto concentrato.

Come è potuto accadere?

Il grafico relativo all'andamento di alcuni parametri dei Palii della Consortereria di Modena presentati in occasione di un convegno alla Borsa Merci di Modena l'11 dicembre 2004 nella relazione del dott. Ferrari Amorotti ce ne spiega la ragione evidenziando un progressivo **calo dell'acidità** ed un parallelo **aumento della percentuale zuccherina**.

Classifica finale	Palio del 1982			Palio del 1996			Palio del 2004		
	Zucchero in % (B)	Ac. Totale (A)	Rapporto R=A/B	Zucchero in % (B)	Ac. Totale (A)	Rapporto R=A/B	Zucchero in % (B)	Ac. Totale (A)	Rapporto R=A/B
1°	61,00	11,40	5,35	73,80	7,32	10,08	74,50	6,52	11,43
2°	61,50	7,26	8,47	75,80	8,37	9,06	77,00	6,93	11,11
3°	64,40	9,72	6,62	76,30	8,99	8,49	71,50	6,99	10,23
4°	61,40	9,90	6,21	70,80	8,25	8,58	72,50	7,17	10,11
5°	63,60	8,76	7,26	73,80	7,32	10,08	72,25	8,87	8,15
6°	63,60	7,92	8,03	73,80	7,69	9,60	74,50	7,18	10,38
7°	65,70	9,12	7,20	71,30	9,30	7,67	75,00	6,31	11,89
8°	70,00	8,70	8,04	75,80	6,68	8,73	73,00	5,91	12,35
9°	63,60	8,40	7,57	71,80	8,31	8,64	73,00	7,06	10,34
10°	57,30	9,00	6,36	72,30	6,82	10,60	74,00	6,49	11,40
11°	61,00	8,70	7,01	71,80	6,20	11,58	74,00	6,25	11,84
12°	59,20	11,58	5,11	73,80	8,80	8,39	74,00	8,18	9,05
Medie	62,69	9,21	6,93	73,43	8,00	9,18	73,77	6,99	10,69

L'improvviso interesse per il Balsamico, che negli anni sessanta ha folgorato molte persone, non è stato seguito da un parallelo flusso di informazioni sulla metodica di preparazione per cui, quasi tutti, si sono improvvisati o si sono appoggiati ad "esperti" che poco o nulla sapevano di una ricetta per lo più racchiusa fra le mura di quelle poche famiglie che la coltivavano da generazioni.

In realtà, dopo la relazione di Gallesio sull'acetaia Salimbeni e le lettere di Aggazzotti, ben poche notizie sono circolate sulla materia.

Cambiando il profilo della nostra agricoltura, le stesse famiglie, che per decenni avevano utilizzato le uve dei propri terreni hanno dovuto appoggiarsi al settore enologico, come naturalmente facevano tutti coloro che erano privi di terreni ed impossibilitati a prepararsi la materia prima per mancanza di spazi o attrezzature adatte. Così nelle nostre acetaie ha cominciato ad entrare un prodotto non più cotto a fuoco diretto ad oltre 85° e a cielo aperto, ma dei concentrati che per legge devono essere cotti a temperature inferiori ai 60° ed avere concentrazioni intorno ai 60 Brix.

Il suggerimento degli "esperti" di tagliare questi mosti con una forte percentuale di aceto di vino

ha completato l'opera: le aggiunte annuali alle botti di testa di queste melasse acidificate hanno bloccato sia la vita dei lieviti che quella degli acetobatteri, quindi anche le successive fasi della maturazione.

Con gli anni il prodotto aumenta in densità, ma non cresce in acidità e non si ammanta di quei profumi che solo le varie trasformazioni microbiologiche, assieme ai legni, possono dare. Il prevalere del glucosio, non metabolizzato, sul fruttosio alla fine determina la sua cristallizzazione per eccesso di concentrazione.

Appartengono alla storia dell'Aceto Balsamico i risultati delle prime analisi chimiche effettuate da Ernesto Parisi alla cattedra di Agricoltura di Bologna negli anni '30 su acetaie famose come quella degli Aggazzotti, dei Guidotti, dei Paltrinieri:

acidità totale                    da 6,03° a 18,20°  
zuccheri riduttori                da 26,80 a 49,44

Nel Botticello dell'aprile 2003 davamo conto di due indagini molto interessanti: avevamo assaggiato e sottoposto ad analisi chimica una serie di bottiglie

sigillate provenienti le una da una vecchia acetaia, le altre dall'acetaia Cavalli cav. Ferdinando che aveva acquistato botticelle di vecchie famiglie reggiane come gli Sforza, i Vallisneri, i Visconti.

## Vecchia acetaia reggiana (prelevati fra gli anni '50 e '70)

Campione n°	acidità	brix	rapporto
Campione n° 1	20,2	50,5	2,5
Campione n° 2	20,4	72,5	3,5
Campione n° 3	29,4	68,25	2,32
Campione n° 4	25,2	62,5	2,48
Campione n° 5	24,1	67,25	2,79
Campione n° 6	11,9	75,25	6,32

## Acetaia Cavalli cav. Ferdinando (prelevati nel 1908 e regalati ad un personaggio reggiano)

### Dicitura etichetta

Acetaia Vallisneri rovere	5,16	24	4,65
Acetaia Visconti rovere	5,70	9,45	1,65
Aceto Balsamico ultracentenario ginepro	7,14	39,30	5,50

Un'occhiata a questi parametri basta per farci capire che molti di noi con la Tradizione hanno rotto i ponti da tempo.

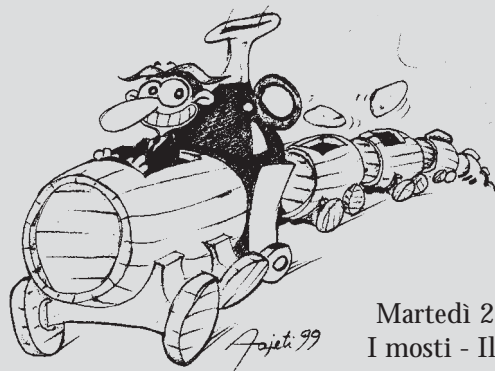
È vero che l'attuale società si sta disfacendo della religione del passato a vantaggio di un'etica nuova nella quale solo i viventi sono considerati importanti, che *"una mucca un laboratorio vivente che da un lato viene nutrita da un tubo e dall'altro munitameccanicamente, il maiale un prodotto selezionato che fornisce una quantità di grasso conforme allo standard, la gallina che razzolava avventurosa adesso viene imprigionata per essere ingozzata artificialmente, la*

*deposizione delle uova diventata matematica* "come dice Paul Claudel. Se tutto questo serve alle esigenze alimentari della popolazione mondiale, deve essere accettato ed approvato.

Ricordiamo, però, che esistono prodotti ininfluenti alla sopravvivenza: essi sono radici irrinunciabili delle nostre società come l'Aceto Balsamico Tradizionale e tanti altri, che vanno difesi dalla speculazione nei loro valori di tradizione.

Dobbiamo essere pienamente consapevoli che questo giustifica e rende importante l'attività della nostra Confraternita.

## CORSO CONDUTTORI DI ACETAIA DI I; LIVELLO



La Confraternita organizza un corso conduttori di acetaia nella sala della 1ª Circoscrizione Centro Storico, via Dell'Abbadessa 8 che si terrà nella seconda metà di gennaio con il calendario e il programma sottoindicato:

Martedì 23 gennaio - L'Aceto nella storia e nella tradizione • Le uve - I mosti - Il mosto cotto

Giovedì 25 gennaio - La conduzione dell'acetaia secondo tradizione • Il controllo con metodi chimici e strumentali

Martedì 30 gennaio - I legni - Le botti - La batteria - I travasi

Giovedì 1 febbraio - La normativa • L'assaggio - Assaggio di mosti

Martedì 6 febbraio - La preparazione all'assaggio • Assaggio guidato con scheda di degustazione

Giovedì 8 febbraio - I difetti nei mosti e negli aceti • Assaggio guidato con scheda di degustazione

Martedì 13 febbraio - Serata con i cuochi della CIR per una guida in cucina.

Inizio lavori ore 20,30

Chi desidera partecipare deve prenotarsi telefonando alla sede della Confraternita 0522.77.09.70 o scrivendo a [info@confraternitaacetobalsamico.it](mailto:info@confraternitaacetobalsamico.it).

I corsisti riceveranno le dispense ed un piccolo kit per le prime indagini in acetaia.

Il costo del corso è di € 90 + € 35 di iscrizione alla Confraternita.

# Serata di Gala, XVI Palio Matildico



- La quota è di € 35 a persona
- Per esigenze organizzative, l'importo della cena dovrà essere versato contestualmente alle prenotazioni da effettuarsi entro martedì 28 novembre.
- Chi prenota per un gruppo di amici che desiderano rimanere uniti, dovrà fornire il suo nome e numero di telefono oltre al nome dei prenotati.
- La ricevuta dell'avvenuto pagamento dovrà essere presentata all'ingresso.

Prenotazione e pagamento si potranno effettuare presso:

- Luigi Barani - Via Cafiero, RE (0522 930124)
- Giovanni Cavalli - Via del Cristo 6, Fellegara, Scandiano, RE (0522 983430)
- Prospero Torricelli - Via E. Fermi 58/d, Fogliano RE (0522 521035)

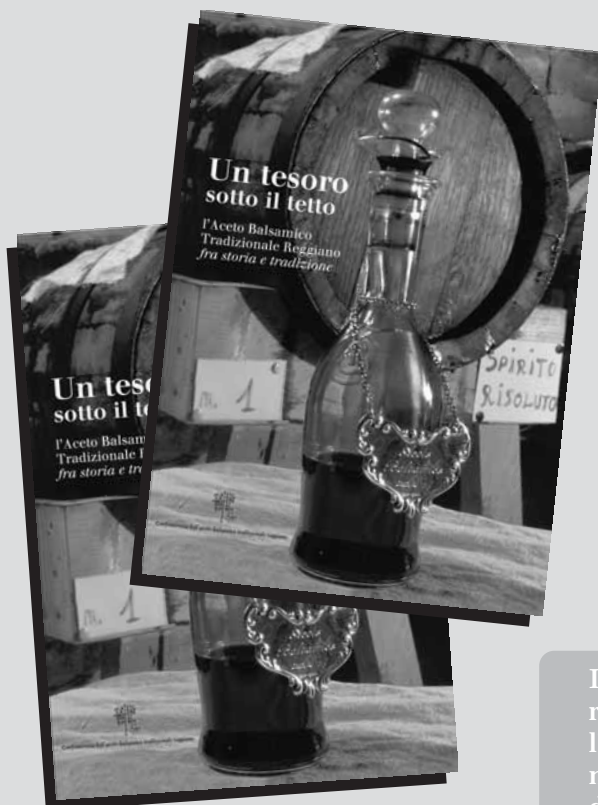
oppure

- Credem, sede e filiali - effettuando un bonifico con valuta del giorno dell'operazione sul c/c 36743/2 - ABI 3032 - CAB 12800

Anche il bonifico dovrà indicare il nome di chi versa e il numero delle persone iscritte. Copia del bonifico dovrà essere presentata all'ingresso.

Notizie

## SERATA PROZIONALE A SANT'ILARIO



Nell'ambito dei programmi della Fiera di Ottobre di Sant'Ilario, lunedì 9 ottobre, al centro culturale Mavarta stato riproposto ad un pubblico molto attento il nostro volume "Un tesoro sotto il tetto" assieme a quello di Gianfranco Ricc "L'Aceto Balsamico di Reggio Emilia spiegato a mio nipote". Il moderatore dott. Andrea Iotti ha saputo creare una atmosfera di attesa nella quale i relatori hanno inserito notizie storiche e tecniche. I presenti hanno risposto con una serie nutrita di domande, che si sono moltiplicate al momento dell'assaggio guidato.

In prima fila il sindaco Svenio Ferri ha seguito tutta la serata compiacendosi per l'organizzazione e ringraziando per la partecipazione della Confraternita alle manifestazioni della fiera.

Il frontespizio del nostro volume con la copertina realizzata dal dott. Claudio Carelli, autore fra l'altro delle foto riprese durante la Festa d'Estate nella Rocca dei Boiardo e pubblicate nel Botticello di settembre.



## Lettere al Botticello

Caro Direttore,

gli incontri tecnico culturali sugli aceti tradizionali organizzati ogni 1° lunedì del mese nella sede del nostro laboratorio a Bagnolo sono stati vissuti con grande interesse e come importanti travasi di esperienza.

Una decina di persone si sono ritrovate puntualmente il primo lunedì del mese.

Sotto la magistrale guida di Luigi Barani e Giorgio Torreggiani sono state discusse e messe in pratica le tecniche apprese negli incontri col prof. Giudici ed in particolare:

1°) innesto delle colonie di aceto batteri tramite l'apposito "padellino" forato.

2°) assaggio e scelta degli aceti secchi idonei al trasferimento degli acetobatteri.

3°) imminente innesto di lieviti "cerevisiae" nel mosto cotto 2006 per trasformare in prevalenza il glucosio.

Pertanto io e tutti i partecipanti riteniamo che questa iniziativa abbia continuità e maggiore partecipazione.

Giovanni Piccinini



p.s. per fissare bene le idee il comitato ha sempre organizzato un finale culinario a base di salumi tipici nostrani, dolci fatti in casa e buon vino, tutto per volontariato.

**APPUNTAMENTO A SCANDIANO NELLO STAND  
DELLA CONFRATERNITA DAL 24 AL 27 NOVEMBRE**

# REGUSTIBUS

**25 NOVEMBRE ORE 15 LOCALI FIERA  
PRESENTAZIONE DEL VOLUME "UN TESORO SOTTO IL TETTO"**

### IN CUCINA:

## *Insalata arcobaleno al balsamico tradizionale*

Disporre le foglie di insalata fresca e di varie qualità, compresa la rucola, su un piatto ampio con bordo. Distribuire sul letto verde alcuni funghi coltivati tagliati a fettine sottili, chicchi di melagrana, qualche grano di uvetta sultanina ammolata anticipatamente, dei pinoli d'annata, nevole sottili di provolone un po' piccante. Grattugiare sull'insalata un tuorlo d'uovo sodo, irrorare con un filo di olio, salare, pepare e, in tavola, aspergere con balsamico tradizionale del migliore. *Ø*veramente gustosa ma anche bella da vedersi.

Giovanna Giacobazzi

**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