

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 Vinegar

Iscr. Trib. di R.E. n. 947 - Sped in abb. post. comma 27 - Art. 2 - Legge 549/95 - Fil. RE - Taxe perçue - I.P.



X DICEMBRE: UNA BELLA FESTA

Bosi, tra luci, colori, molta allegria assieme a qualche delusione, abbiamo archiviato anche questo XII Palio Matildico, la più grossa macchina conoscitiva e promozionale, assieme a quella di Modena, mai montata per una specialità gastronomica. E poiché gli uomini dalle esperienze di vita debbono sempre ricavare materiale per meditare, cerchiamo di trarre anche noi quel succo che servirà ad illuminarci domani nella ricerca del meglio e dell'utile.

Trovo molto positivo l'aver coinvolto i Comuni a maggiore densità di acetaie: tutte le porte a cui abbiamo bussato si sono aperte e i sindaci hanno aderito alle proposte dando a vedere d'aver capito bene il nostro lavoro.

Un plauso incondizionato a tutti gli Alfieri, i veri artefici di questo successo, frutto del nostro radicamento sull'area.

Gli organizzatori della serata ci hanno regalato una manifestazione scorrevole, vivace, e la parte tecnico-organizzativa ha raggiunto un buon livello di professionalità.

Sorge spontanea una domanda: ammesso che ne avesse le capacità tecniche, si sarebbe comportata meglio di noi una qualunque società di marketing o di eventi dal nome altisonante e profumatamente pagata? Non credo proprio!

Basta dare un'occhiata ad altre manifestazioni del settore, per avere una sonora conferma.

L'esecuzione del Palio è compito dei più difficili ed onerosi: si comincia ad agosto col bando, si continua con la riunione Consiglieri-Alfieri per concordare il lavoro da svolgere, si fa la raccolta dei campioni, si anonimano, si assaggiano (stanno passando i mesi, siamo ad ottobre e tre volte la settimana 40-50 assaggiatori si ritrovano al Castello di Aceto) si aprono le buste, si controllano le schede, si elaborano i dati, si preparano i documenti per i concorrenti, si organizza la serata.abbiamo calcolato di aver impiegato più di 6.000 ore di lavoro tra Assaggiatori, Consiglieri, Alfieri, corrispondenti al valore, a dir poco, di oltre 100.000 euro, più di duecento milioni di vecchie lire.

Possiamo ben dire che uno sforzo così per il nostro Tradizionale a Reggio non lo compie nessuno.

E possiamo anche ben dire che è lo sforzo meno riconosciuto. Forse sarà perché ci basta la copertura delle spese vive che ogni anno

generosamente il Credem ci riconosce. Non andiamo a piangere sulla spalla di nessun ente o istituzione che sia, però saremmo molto lieti di non essere guardati con aria di sufficienza come i poveri della classe, quelli che parlano ma non fanno fatturato, non aumentano il PIL locale, non riempiono le casse di nessuno, non mandano il prodotto all'estero, non producono valuta pregiata.

Ed ora alcuni dati tecnici.

Abbiamo avuto il più alto numero di campioni conferiti, ma forse il più alto di aceti non franchi, giovani aceti con partenza sbagliata. Siamo lieti di averli raggiunti, è questa la nostra missione. Con la massima disponibilità ci rivolgiamo a questi amici attraverso gli Alfieri, attraverso i nostri esperti e i nostri tecnici, perché vorremmo dar loro una mano, prima che sia troppo tardi.

Abbiamo anche riscontrato un notevole calo dell'acidità totale, con conseguente eliminazione di molti alti punteggi dalla classifica.

Questo è un dato che ci ha molto preoccupato, perché è un chiaro segnale di una tendenza assai pericolosa da cui i nostri amici modenesi stanno con grande pena tentando di uscire.

Sapete tutti, penso, come annualmente cresca l'acidità per il Palio di S. Giovanni, secondo una precisa tabella: quest'anno erano richiesti non meno di 7 gradi, 70 di brix ed un rapporto di 10,24.

Negli ultimi tre Palii, il X, l'XI e il XII abbiamo contattato globalmente 555 acetaie, confermando così l'idea che il numero delle amatoriali si aggiri oggi attorno alle 800.

E' interessante vedere come ognuna di queste unità muova interesse, coinvolgimento, partecipazione non solo dei famigliari e degli amici, ma anche degli amici degli amici fino a creare una catena di curiosità che produce un collante molto forte per il radicamento dell'Aceto Balsamico Tradizionale in provincia.

Si tratta di una piccola folla di 15-20.000 persone che seguono con interesse quello che succede attorno alle acetaie: questo dimostra che il Palio non si muove tra iniziati, ma in un largo strato sociale che è il vero tessuto connettivo del nostro prodotto nella provincia. Infine, vorremmo si capisse che la nostra Associazione, senza scopo di lucro, sta da anni tirando la volata a questo nostro aceto, sta curandolo perché cresca bene, secondo tradizione. Lo sta studiando promuovendo ricerca nella nostra Università, perché un prodotto così importante, raffinato e difficile deve essere difeso proprio qui nella sua terra non solo dagli appassionati, ma da tutte le forze, quelle politiche, quelle della cultura, quelle dell'economia, perché è un patrimonio della comunità che merita uno sforzo da parte di tutti.

Ugo Rangone



Immagine di gruppo dei dodici premiati col presidente della Confraternita.



L'Assessore alla
Attività
Produttive della
Provincia,
dott. Giovanni
Andrea Ferrari
premia la signora
Lucenti,
terza
classificata.

Alcune delle quindici
targhe donate dai
sindaci alle migliori
acetaie del comune.

GLI "ORO" DEL XII PALIO

1° Alfredo Guidetti	punti	326,75
2° Luciano Bagnacani	"	324,25
3° Edmondo Lucenti	"	322,91
4° Umberto Beghetti	"	320,33
5° Piergiorgio Baschieri	"	319,58
6° Gino Beretti	"	319,42
6° Alberto Bolognesi	"	319,42
8° Lamberto Cucchi	"	319,33
9° Ugo Melli	"	318,42
10° Mario Capretti	"	319,67
11° Terisio Vecchi	"	317,67
12° Rossano Fantuzzi	"	315,91



I consiglieri
Marcella Marmotti e Giovanni Cavalli
premiarono Emilio Coloretti,
miglior classificato
nella gara "Crema Matilde"
il gelato di crema mantecato
all'aceto balsamico tradizionale.



II



Presidente
del Credem,
dott. Giorgio
Ferrari,
premia i
signori
Natalina e
Alfredo Guidetti,
primi classificati,
con il Botticello
d'Argento.



Il Presidente della
Fondazione Manodori,
Mauro Bigi,
premia il quarto
classificato,
Umberto Beghetti.



Il Gran Maestro
della Consorzeria di
Modena premia
il quarto classificato,
la signora Baschieri.





Il Presidente della Camera di Commercio, dott. Aldo Ferrari, premia il nostro vicepresidente Luciano Bagnacani, secondo classificato.



I premi ai primi dodici classificati fra cui troneggia il Botticello d'Argento.



13° Terisio Vecchi	punti	316,17
14° Guido Bellamico	"	315,58
15° Fabio Lini	"	314,58
16° Cristina Talignani	"	314,16
17 Umberto Forti	"	313,58
18° Adriano Macchioni	"	313,33
19° Lauro Pagani	"	312,83
20° Luigi Marmioli	"	311,50
21° Terra del Tuono	"	310,17
22° Enrico Colli	"	310,00
23° Ferrarini s.p.a.	"	309,67
24° Lamberto Cucchi	"	309,50
25° Miller Gialdini	"	308,66
26° Ferrarini s.p.a.	"	308,33
27° Fosca Belelli	"	308,17
28° Annamaria Alpi Carreras	"	308,17
29° Franca Tazzioli	"	308,16
30° Primo Costi	"	308,00
31° Giorgio Torreggiani	"	307,00
32° Franco Nasi	"	307,00
33° Chiara Levani	"	306,33
34° Umberto Beghetti	"	306,33
35° Emilio Maioli	"	305,50
36° Carla Fabbri	"	305,70
37° Deanice Codeluppi	"	304,66
38° Mirco Braglia	"	304,33
39° Ugo Rangone	"	303,83
40° Ferrarini s.p.a.	"	303,83
41° Acetaia Dodi	"	303,50
42° Enrico Colli	"	303,33
43° Terra del Tuono	"	303,33
44° Ugo Melli	"	302,83
45° Lauro+Lina Ferrarini	"	302,83
46° Alessandra Conservati	"	302,17
47° Az. Agr. Reggiana	"	301,83
48° Giovanna Bizzarri	"	301,67
49° Giulio Bagnacani	"	300,33

"E Ì PÖLEN FINALMÉNT MAGNÂR DA DIO"

come gli dei dell'Olimpo hanno scoperto le virtù dell'aceto balsamico

satira in dialetto carpinetano di EOLO BIAGINI

Eolo Biagini, laureato in giurisprudenza, già dirigente d'azienda, ha portato sempre con sé il gusto della rima. Poeta dialettale vincitore di numerosi premi letterari, è stato definito "erede della gloriosa tradizione dei satirai montanari".

Ospitiamo volentieri questa satira in dialetto di carpineti, nella speranza che altri aedi si alzino a cantare le glorie del balsamico.

Ai témp d'ì témp, che sò int l'Olimpo è gh'era
'na sfilza ad dio, Giove e sò mujéra,
pr'atgnìr sòta cuntròl la situasiùn,
ì féven ogni tânt òna riuniùn.

E dòp aver discòss àd còst e st'âter,
che a fâr pasâr è temp èn gh'à vòl âter,
èss concludìva sémper la giurnâda
còi pê sòta 'na tàvla bén parciâda.

Turté, caplàt, lasagne: è gh'era àd tött,
cârna ad pursèl, cunéj, e nâder mött.
E quând Diana arturnéva da la càsa,
àd salvagìna po' gh'n'era na màsa:

tùrd e pisàcre, quâj e cavariö
e, pr'ì pö fin, dal léngue d'usignö.
In quânt a bövr'è gh'era d'è vin bün,
e méja àd col ch'èss fa cùn è bastùn..

E pör, cùn tötta cl'abundânsa àd Dio,
gh'era sémper chi féva pio pio.
E ànch sibén ch'è cògh l'era di mèj,
è gh'armagniva sémper tânc'ruséj.

Giunone, chl'âg atgnìva a figurâr,
l'àn sajva ormai pö che sânt pargâr.
In quânt a Giove, è gh'iva di pinsér
pâr vèja dla fünsiùn d'è sò mistér.

E a dir la veritâ, l'era 'na béga
atgnìr sòta cuntròl i sò culéga,
parché quând i tachévn' a ciciarâr,
dòp un pó l'era tött un litigâr.

Finalmént, un bel dé, riva n'umìn
cùn 'na butzèla ch'la pariva d'vin,
pròpia int'al ménter ch'jéren dré magnâr,
ma pö che âter l'era un badaciâr.

"Signori dei" agh fa, mè à végn d'in tèra,
e àm à purtâ è parfòm dla mè butzèla,
che mènt'r'ì la vultéva int' è tasèl,
èm gh'è scapâ è birùn int' è pö bèl.

Ché dént'r'è gh'è l'amùr e la sapiénsa
e töcc' i bün savùr àd la dispensa,
còl profümìn celèst e chl'armunéja
ch'la fa d'ogni menü 'na puiséja.

S'ì vrì magnâr da sgnùri töcc' i dé,
dâ a mént a còl che adès àv dirò mé:
mitighen dû guslini iint'è ragò,
e cùn la càrna ardâg adrée da cò;

'na sbrüsadìna apéna int'è furmâj
e int'l'insalâta po'n v'ascurdâ mai.
E dòp magnâ, s'èvn gnéssa da rutzâr,
abbìn suquàanti góssi int'un cuciar.

Còst l'è l'asè balsàmec, ma chl'arzân,
che in âter pòst in sa l'insónien gnân...
Fâ còm'iv déggh, e jarmagnrì cuntént.
E ì sùn sicùr ch'ì srì di bün cliént.

D'alùra töcc' i dé gh'è' na riuniùn
e l'è sòta cuntròl la situasiùn,
parché invéci ad discotr' e litigâr,
int' l'Olimpo in fân âter che magnâr.

Giove e Giunone e töcc' i sò culéga
jàn fât adiritùra 'na cungréga
ad chl'asè ch'è fa stâr pö mèj che un pio.
...E ì pölen finalmént magnâr da dio.

IN CUCINA FARAONA AL BALSABICO antica ricetta reggiana

Ingredienti: 1 faraona
2 rametti di rosmarino
3 foglie di salvia
3 spicchi d'aglio
6 cucchiaini d'olio
1/2 bicchiere di aceto balsamico
tradizionale Reggiano
sale q.b.
brodo di carne o di dado

Esecuzione: fiammeggiare e poi lavare la faraona, tagliarla in 8 pezzi, tritare finemente il rosmarino, l'aglio, la salvia, rigirare i pezzi di faraona in questa concia, aggiungere poi l'aceto balsamico tradizionale reggiano, coperchiare e tenere in frigo per una notte. Mettere sul fuoco la faraona con la concia e i 6 cucchiaini d'olio, fare insaporire bene per circa 15 minuti a fuoco lieve, salare quanto basta. Trascorsi i 15 minuti unire il brodo quanto basta per portare la faraona a cottura, per la durata di circa 1 ora. A cottura ultimata la faraona dovrà risultare con un sughetto cremoso.



Variazioni possibili

Per ottenere un sapore più delicato si può togliere la pelle alla faraona, inoltre si può iniziare la cottura il giorno prima per la metà del tempo occorrente e terminare il giorno dopo.

INCONTRI CASUALI

Nel mio peregrinare, attraverso cronache, novelle e historiae nel Medio Evo, la mia attenzione è stata attratta da un nome a noi noto ...Rangone (o Rangoni), riportato più volte a memoria di personaggi vissuti nella nostra pianura nei tempi dei tempi. Fra Salimbene de Adam nella sua "Cronica" e l'anonimo autore del "Novellino" ci riferiscono fatti e misfatti di due avi del nostro Presidente. Togliamoci subito il dente con le note del primo, il francescano giornalista ante litteram, volto a puntualizzare minuziosamente avvenimenti politici e sociali accaduti nella nostra zona al tempo di Federico II a lui coevo. Fra Salimbene racconta come i Reggiani licenziarono il Podestà, Messer Tobia Rangoni di Modena, sostituendolo col Capitano del Popolo della loro città. I motivi portati dal cronista, non esente da giudizi partigiani e antighibellini, sono tre. La prima accusa verso il nobile è così formulata: " ... E contro alcuni si indignava con acrimonia e ingiustizia e li multava e li mandava in carcere per colpe lievissime." Il secondo "neo" consisteva nel fatto che fosse impedito nel parlare. Era balbuziente e in consiglio capitava di sentirgli dire: "Avete sentito la mia propotta?" (invece di proposta). Il terzo motivo per cui fu cacciato era che parteggiava per i Modenesi. Giocando a fare il critico storico ho subito comparato il nostro Presidente al suo antico avo per vedere quanto del Dna di quest'ultimo gli sia pervenuto. Dai nobili natali è derivata senz'altro la sua orgogliosa e autorevole (o autoritaria?) signorilità esente, tuttavia, dalla propensione alle punizioni e coercizioni nei confronti dei suoi "sudditi", mentre non vi è alcuna traccia in lui, dato l'eloquio chiaro e fluente, della balbuzie del Podestà Tobia. Per quanto riguarda il terzo termine di paragone, pur avendo simpatia per i "cugini" modenesi, non si può certamente sospettare della reggianità del conte Ugo.

Veniamo adesso al "Novellino" che riporta un aneddoto riguardante un altro antenato del nostro Presidente: Messer Giacomino Rangone. In questo caso direi che la particolare affezione per i prodotti derivati dalla vite gli è stata trasmessa in pieno. Data la brevità, riporto di seguito il brano tratto dal "Novellino" Edizioni Rizzoli nella traduzione di Aldo Busi. "Messer Giacomino Rangone, nobile lombardo*, un

giorno che era a tavola si teneva davanti due caraffe di vino buono, una di bianco e una di rosso. Allo stesso tavolo c'era un giullare che si sentiva morire dalla voglia di quel vino, ma non osava chiederne. Allora si alzò, prese un bicchiere e si mise a lavarlo e a rilavarlo con cura estrema e anche di più. Dopo che lo ebbe stralavato e strasciacquato per un bel po', lo capovole in aria e disse: " Sior Giacomino, guardi che io l'ho lavato".

"E vallo a pettinare da un'altra parte" disse il Signor Giacomino abbracciando strette le sue caraffe. Il giullare ci restò con tanto di muso asciutto.

*La famiglia Rangone è di Modena. Giacomino (Jacopino) era forse figlio di Gherardo Rangoni (podestà successivamente di Siena, di Bologna, di Cremona, di Firenze e di Parma).

Giovanna Giacobazzi

INVITO

AULA MAGNA DELL'UNIVERSITA'
Viale Allegrì 15
Sabato 25 Gennaio
ore 9

Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio.
Indicatori di genuinità.

Presentazione ufficiale del lavoro di Ricerca commissionato al dipartimento di Agraria della Nostra Università da Camera di Commercio, Confraternita e Consorzio.

È un appuntamento importante a cui siete tutti invitati.

IL NOSTRO LABORATORIO DI ANALISI APRE I BATTENTI

A far data dal primo lunedì di febbraio, e così per ogni lunedì a seguire, dalle ore 14,30 alle ore 16 chi vorrà conoscere dati analitici del proprio aceto potrà recarsi nella nostra sede di Casalgrande dove è stato allestito, con i fondi messi a disposizione dalla Fondazione Manodori, un laboratorio di analisi condotto dal nostro vicepresidente Luciano Bagnacani e dal nostro alfiere Giorgio Torreggiani. Le indagini saranno gratuite per i soci, a tariffa per gli altri.

Vi invitiamo ad approfittarne.

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