



Il Botticello

...imperat argenti vegetem subito fabricari...

d'Argento

...immediately commanded to have a little barrel 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 - Sped in abb. post. comma 27 - Art. 2 - Legge 549/95 - Fil. RE - Taxe perçue - I.P.



INCONTRI AL CASTELLO

Si sono svolte nei giorni 15 e 16 marzo, nella sede a Casalgrande, le elezioni del Consiglio Direttivo. Concluse le operazioni di voto, é iniziato lo scrutinio delle schede che ha avuto come esito la riconferma del Consiglio uscente. Nella giornata di sabato 15, in una sala adiacente, ha avuto luogo l'assemblea dei soci per il Rendiconto gestione 2002 e relativa relazione annuale del Presidente, presente il commercialista Dottor La Calamita. Gli obiettivi, esposti nel programma triennale che il Consiglio uscente all'atto dell'insediamento si é proposto, sono stati raggiunti in modo soddisfacente. In sintesi riguardano: la promozione dell'A.B.T.R., il miglioramento dei rapporti con le Istituzioni, il radicamento sul territorio, il coinvolgimento dei giovani, la pubblicazione del giornale, l'effettuazione di corsi per conduttori di acetaie, l'apertura di un nostro laboratorio di analisi chimiche in sede, l'ampliamento del numero degli Sponsor, la realizzazione della manifestazione del Palio, la visibilit  sui

quotidiani. I Comuni rappresentati alla serata conclusiva del Palio, per premiare i migliori balsamici del loro territorio, sono stati 15; il numero degli Alfieri presenti nella provincia ha raggiunto quota 20; il giornale é apprezzato, richiesto, diffuso e pubblicato su Internet; oltre al Credem (che ha creduto nell'Associazione da subito) la Fondazione Manodori, il Banco S.Geminiano e S. Prospero, la Banca Popolare dell'Emilia Romagna, la Banca Reggiana sostengono le attivit  promozionali; la scuola ha aperto le porte per far conoscere ai giovani l'eccezzionalit  di questo frutto della tradizione; il consistente lavoro dei volontari (si calcola che solo per il Palio siano occorse 6000 ore di lavoro) é riuscito a muovere, ad ampliare e a far funzionare una "macchina" che nasce dalla passione e che in modo contagioso suscita passione. Conclusa la relazione, il Dottor La Calamita ha letto e spiegato il bilancio che é stato votato dai presenti: nessun contrario, un astenuto. Successivamente alcuni soci hanno preso la parola per alcune delucidazioni.



Il neoletto Consiglio Direttivo ringrazia tutti coloro che si sono espressi per la riconferma dell'incarico e invita i soci a voler proseguire idealmente la discussione, incompiuta per le circostanze e la mancanza di tempo, mediante lettere al Botticello ed e-mail. Le indicazioni e i suggerimenti saranno argomentati per le prossime riunioni di Consiglio.

LUCI E OMBRE SUL PALIO

Archiviata la grande serata di chiusura del Palio, è bene analizzare a freddo i dati ottenuti.

Molto positivo è stato l'operato degli alfieri e dei consiglieri: è dal radicamento sul territorio che vengono i buoni risultati. E' dal loro operato che abbiamo individuato le 555 acetaie della provincia, e altre ne seguiranno di certo.

Il lavoro di indagine gustativa, analitica e di computerizzazione dei dati per arrivare alla classifica, ha richiesto una fatica enorme per dei volontari, che abbiamo valorizzato in non meno di 6.000 ore.

E' giusto quindi non accantonare subito questo grande sforzo, ma analizzare a mente fredda i risultati, appunto il buono e il meno buono, le luci e le ombre del XII Palio.

La cosa più bella che abbiamo imparato è che siamo in tanti a divertirci con l'aceto balsamico, e che la nostra famiglia di appassionati cresce ogni anno.

Inoltre abbiamo potuto constatare che gli organi amministrativi dei vari comuni si sono resi ben conto del nostro lavoro di valorizzazione del territorio e si sono dimostrati pronti a collaborare alle nostre iniziative.

Le cose meno belle sono essenzialmente due, e su queste è importante ritornare con una premessa: per noi appassionati devono più che mai valere le regole dettate dal disciplinare, che è il nostro credo: più facile, più rapido e più remunerativo è fare aceto balsamico non tradizionale, che fra l'altro ha ben pochi lacci amministrativi.

Molti aceti giovani denotano mancanza di franchezza o perché la fermentazione non è partita bene o per l'impiego di prodotti commerciali scadenti denaturati.

Prima nota scura. Molti aceti giovani non hanno franchezza: in alcuni si sente che la fermentazione non è partita bene; altri, troppi altri, denunciano l'uso di prodotti scadenti messi in commercio previa denaturazione chimica.

Gli hobbisti che operano per il proprio divertimento dovrebbero far da sé la preparazione delle botticelle, la cottura del mosto, i travasi...

Dovrebbero inoltre sempre acquistare la materia prima migliore e cercar di istruirsi sul da fare.

Perché se no, tanto vale rinunciare, chiamare un esperto e farla condurre da lui.

Ma allora, addio divertimento!

Seconda nota scura. Il calo lento e inesorabile dell'acidità.

Un calo preoccupante di acidità ha determinato l'eliminazione di quarantacinque campioni semifinalisti che non presentavano il minimo richiesto dal bando del Palio.

Quarantacinque campioni semifinalisti sono stati eliminati per non avere il minimo richiesto dal bando del Palio.

Purtroppo questa è una tendenza che si fa sentire sempre più anno dopo anno; è pur vero che il numero dei partecipanti è cresciuto parecchio, ma di questo passo la tendenza al dolce finirà per trascinarci in una situazione dalla quale sarà molto difficile uscire.

Qualcuno considera eccessiva la nostra preoccupazione, per altri troppo alto sarebbe il valore minimo richiesto dal bando del Palio.

Non dobbiamo dimenticare che il nostro statuto ci impegna alla difesa della tradizione, ed è quindi al passato che dobbiamo guardare.

Come erano i grandi vecchi aceti?

Se vogliamo "stare alle regole", ricordiamo che il disciplinare è stato redatto sulla falsariga delle due lettere dell'avvocato Francesco Aggazzotti del 1862 che segnalano fondamentalmente "l'utilizzo del solo mosto cotto e concentrato" e la riduzione "di un terzo" (non ad un terzo) o "sino a calo de lo mosto di un 20-30%..."

Seguendo tale metodica la trasformazione dello zucchero ad alcool è certo facilitata, ed è anche spontanea la sua trasformazione in acido acetico.

Questa è la ragione della generale maggiore acidità dei vecchi aceti, anche se fin da allora si potevano rilevare valori attorno al 6% con bassi contenuti zuccherini.

L'indagine compiuta nel 1928 all'Università di Bologna dal prof. Ernesto Parisi su 8 campioni di balsamico vecchi fra i 68 e i 128 anni appartenenti alle famiglie Aggazzotti, Guidotti, Colli ed altre riporta

Acidità totale da gradi 6,03 a gradi 18,20 %
Zuccheri riduttori da 26,80 % a 49,44%

Dalla osservazione del passato emerge comunque, inconfutabile l'impiego del mosto d'uva cotto e concentrato sia miscelato con aceto di vino, sia da solo come prescrive il nostro disciplinare.

I controlli sulle caratteristiche del prodotto finito

evidenziano che l'acidità totale si attestava mediamente sui 10/11 gradi, mentre la concentrazione era contenuta fra i 40/45 gradi per 100 cc: i nostri progenitori certamente bollivano meno di noi!

Nel Botticello del luglio '97 abbiamo pubblicato una interessante notizia: un controllo analitico eseguito alla Consorceria di Spilamberto su un "balsamico brusco 1785" (così recita l'etichetta), quindi vecchio di quasi 220 anni, ha denunciato un'acidità totale di 7,05 ed un brix di 53,65.

Interessante anche l'indagine fatta dalla Consorceria di Modena sui dodici campioni finalisti del Palio di S. Giovanni che ha evidenziato questa media:

	acidità totale	brix
anno 1982	9,20	62,70
anno 1988	8,69	69,00
anno 1993	8,07	74,50
anno 1995	7,60	75,00
anno 1998	6,59	73,69
anno 1999	6,49	74,23
anno 2000	6,85	73,56

in diciotto anni si sono persi 2,35 gradi di acidità totale e si è aumentato il brix di 11 punti.

Da notare che due finalisti dell'82 arrivavano ad una acidità di 11,58 e 11,40!

Il nostro statuto ci impegna alla difesa della tradizione, e i vecchi grandi aceti arrivavano anche ai 20° con brix attorno al 50%.

L'inversione di tendenza è arrivata con le nuove direttive per il Palio di S. Giovanni del '97 che stabilivano che per essere ammessi alle semifinali si dovevano superare anche valori analitici molto precisi e posti in ordine crescente anno per anno fino al 2006; nell'ultimo Palio, quello del 2002, l'acidità non poteva esser inferiore a sette e il brix non superiore a 70.

Per contro questa è la nostra situazione riferita ai soli campioni finalisti:

	acidità totale	brix	
anno 97	6,76	68,29	
anno 98	6,78	69,67	
anno 99	7,23	71,50	eliminati 8
anno 00	6,31	71,71	eliminati 16
anno 01	7,13	73,50	eliminati 26
anno 02	6,60	71,23	eliminati 45

Nel 1999 su 50 campioni semifinalisti analizzati ne sono stati esclusi 8

Nel 2000 su 50 campioni semifinalisti analizzati ne sono stati esclusi 16

Nel 2001 su 86 campioni semifinalisti analizzati, ne sono stati esclusi 26,

nel 2002 su 109 campioni semifinalisti analizzati ne sono stati esclusi 45.

E di questi ultimi 45, ben 39 avevano acidità inferiore a 6%, valore richiesto col Palio '99.

Quindi, anche se avessimo lasciato l'acidità a sei (e non dimentichiamo che Modena è già a sette), i campioni esclusi sarebbero stati quest'anno in una percentuale pur sempre impressionante del 37,86%.

La recente indagine, di cui diamo notizie dettagliate in altra pagina, su alcuni aceti datati 1908 provenienti da acetarie di vecchie famiglie oggi estinte, ci hanno confermato che le acidità erano assai più elevate di quelle che riscontriamo oggi; e la cosa, unita ad un brix molto basso, certamente dovuto ad una scarsa concentrazione del mosto o ad un utilizzo "a crudo", fa sì che la sensazione sia di estrema aggressività.

Inoltre abbiamo sottoposto a controllo analitico alcuni aceti di una nota e vecchia acetaria reggiana, imbottigliati tra gli anni '50 e '70, e rimasti a tutt'oggi sigillati; i dati ricavati, che vi riportiamo più sotto, unitamente alle sensazioni gustative, ci mostrano aceti assai diversi dagli attuali.

	acidità totale	brix
1) campione	20,2	50,5
2) "	20,4	72,5
3) "	29,4	68,25
4) "	25,2	62,5
5) "	24,1	67,25
6) "	11,9	75,25

Che cosa concludere quindi? Solo che gli aceti di una volta erano diversi?

Forse diverso era il metodo di preparazione del mosto, assai meno cotto di oggi, e forse a volte trattato a crudo, non c'era gran fretta di usare il prodotto finito, si utilizzavano i semibalsamici o i comuni, si pensava all'aceto per un utilizzo in cucina e a tavola, e soprattutto non lo si vendeva. E quanto sia poco remunerativo il tradizionale preparato secondo disciplinare lo abbiamo dimostrato con gli articoli del dott. Bertani sul costo di produzione apparsi a più riprese sul Botticello.

Una volta, ma non in un tempo molto lontano, si pensava all'aceto balsamico per un utilizzo in cucina e a tavola. E soprattutto non lo si vendeva.

A conclusione di questa lunga chiacchierata devo dire che una associazione, che abbia per statuto la difesa della tradizione, ha il dovere di stare molto all'erta sulle deviazioni dalla strada maestra che i nostri padri ci hanno indicato e che noi, sottoscrivendo un preciso disciplinare, abbiamo accettato: oggi, con i mille adattamenti alle esigenze ed ai gusti correnti, rischiamo di inventarci un prodotto che di tradizionale mantiene solo il nome.

Ugo Rangone

OSPITI ILLUSTRI AL CASTELLO

Il 19 febbraio, presso la nostra sede, si è svolta un'interessante quanto insolita attività: sono state aperte alcune antiche bottiglie di aceto balsamico, provenienti da botticelle già di proprietà di antiche famiglie oggi estinte, Sforza, Vallisneri, Visconti. Il contenuto è stato analizzato e successivamente assaggiato da un'apposita commissione poi, dopo aver ben documentato tutti i passaggi, le bottiglie sono state richiuse con nuovi sigilli e riconsegnate ai legittimi proprietari. La singolare ispezione che a me, per alcuni aspetti, ha ricordato l'apertura di un'urna antica, è stata fatta su cinque bottiglie a noi conferite dalla sig.ra Francesca Verona Carboni, ma di proprietà del di lei padre che le ebbe in dono quando era direttore del Banco San Geminiano e San Prospero.

Una certa emozione ha accompagnato quindi la rottura dei sigilli, peraltro differenti fra loro così come differenti erano le dimensioni e le forme delle cinque bottiglie. I tappi in sughero, in un discreto stato di conservazione, sono stati abilmente rimossi dai nostri valenti allievi coordinati dal Presidente della Confraternita dr. Ugo Rangone.

Mentre si provvedeva a redigere il verbale delle operazioni, prendendo diligentemente nota delle informazioni riportate sulle antiche e singolari etichette, il nostro laboratorio di analisi chimiche ha iniziato i controlli dell'acidità totale e del beta dei liquidi contenuti. Una volta identificati i prodotti e compilato il certificato, i cui valori riportiamo a parte, si è costituito il tavolo di assaggio. Le schede di valutazione del Pallo Meridico utilizzate dai cinque componenti la commissione sono risultate in parte inadeguate in quanto i contenuti delle bottiglie non presentavano più il colore scuro che probabilmente avevano in origine.



Certamente 100 anni in bottiglia, anche se sapientemente sigillata, hanno prodotto diversi cambiamenti e trasformazioni sul contenuto. Per esempio, è stata accertata la presenza di un deposito cristallino sul fondo delle bottiglie. Anche di questo deposito è stato fatto un piccolo campionario che è tuttora oggetto di analisi.

I campioni sono risultati prodotti ed imbottigliati nel 1908 nell'Acetia Cavalli di Scandiano, tuttora proprietà degli antichi vassalli, dal padre del nostro consigliere Giovanni Cavalli che ha, con giusta emozione, provveduto a filmare tutte le fasi dell'ispezione.

Al termine delle operazioni, le bottiglie sono state risigillate e riconsegnate alla proprietaria sig.ra Francesca Verona che, assieme al marito dott. Carboni, si è solennemente impegnata a ripresentare i campioni alla Confraternita per una nuova ispezione fra cento anni. Della promessa si trova esplicita menzione sul verbale.

Luciano Bagnasco

DENOMINAZIONE	ACIDITÀ TOTALE g/100 cc.	BETA
A Vallisneri Rovere	5,18	24,00
B Sforza Stravecchio Giallo	8,54	18,70
C Visconti Rovere	5,70	9,45
D Aceto Balsamico Secco 1908	7,82	7,00
E Aceto Bals. Ultraperlenario Ginepro	7,14	39,50

INAUGURAZIONE ANNO ACCADEMICO

ACCADEMIA ITALIANA
ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
DI MODENA

Sabato 8 febbraio si è svolta a Villa Emma a Nonantola la cerimonia di apertura dell'Anno Accademico.

Il Presidente prof. Eligio M. Grasselli ha svolto la prefazione sul tema: "Differenze di gusti e metodi produttivi nella diverse realtà locali degli antichi aceti estensi dell'Aceto Balsamico Tradizionale". L'argomento è stato seguito con molto interesse dagli accademici e dai convenuti.

È LA PAI CHE DICE SE MERITA LA DOP

Intervista al dottor Luca Bertolini, dell'ente internazionale che certifica la qualità del balsamico tradizionale

L'aceto balsamico tradizionale di Reggio è un prodotto di elevatissima qualità per il quale è prevista la Denominazione di origine protetta. Ma per poter produrre e mettere in circolazione un aceto che possa fregiarsi di tale prestigiosa certificazione è necessario sottoporre la filiera produttiva a una verifica severa delle condizioni in cui il pregiato condimento viene ottenuto. Dopo un convegno tenutosi in gennaio presso l'università di Modena e Reggio sui market della qualità dell'aceto balsamico tradizionale, abbiamo incontrato il dott. Luca Bertolini, che in quell'occasione ha svolto una relazione sul ruolo e le funzioni della Pai-Product Authentication International, ente per il quale segue in Italia gli aspetti tecnici della certificazione di qualità. È insomma la Pai l'organismo che dice la parola ultima sull'aceto che estraiamo dalle nostre batterie. Nata in Inghilterra nel '94, ha uffici anche a Roma, Milano, Singapore e presto ne aprirà uno proprio a Reggio Emilia, per la centralità che la nostra provincia ha nel comparto produttivo zootecnico ed eno-gastronomico del nord Italia. Nelle certificazioni di qualità di questi settori la Pai è un ente leader a livello internazionale e in Europa agisce in conformità con la Norma EN 45001.

Dottor Bertolini qual è il compito della Pai?

Il Ministero, su indicazione del Consorzio, delega un ente di parte terza che in base a un piano di controlli va nelle aziende e da chiunque produca l'aceto balsamico tradizionale per certificare la conformità dei processi produttivi alle norme vigenti.

Per il piccolo privato che ha un'acetaia in solaio può essere un problema il rispetto delle norme?

No, vediamo come con l'igiene pubblica il Consorzio abbia avviato una collaborazione in base alla quale vengono accettati determinati requisiti ragionevoli. Il balsamico poi è un alimento poco problematico, poiché essendo un condimento agrodolce mono-ingrediente presenta pochi rischi dal punto di vista sanitario. Non

stiamo parlando di latticini, carni, ecc.

Cosa deve fare quindi il produttore?

Se vuole aderire al circuito Dop deve avere i barili in un locale con abitabilità, attuare delle pratiche in linea col disciplinare e, fatta un'autovalutazione, compilare un modulo presso il Consorzio per poi ospitare un'ispezione che andrà a verificare la filiera.

Essendo l'iter di riferimento quello dei dodici anni, è necessaria una documentazione che li copra tutti?

Ma, se c'è tutta tanto meglio, in caso diverso si valutano comunque le evidenze della storia della filiera, poi la valutazione si sposta in maggior grado sulle caratteristiche dell'aceto presentato. Per la certificazione si utilizzano comunque dei verificatori che sono competenti sul prodotto.

Sul condimento che esame viene fatto?

Il prodotto finito viene sottoposto all'esame del Taste Panel, a un esame di acidità e densità da parte di un laboratorio accreditato e anche a uno di acidità durante l'ispezione in azienda. L'analisi sensoriale viene effettuata sul 100% dei lotti di imbottigliamento.

E infine?

Viene rilasciato un rapporto dal quale deriva la denominazione di origine protetta per l'aceto presentato. L'imbottigliatura verrà così fatta nelle apposite e ben note bottigliette.

Corrado Sevardi

IL NOSTRO LABORATORIO DI ANALISI

Visto il grande successo che ha avuto l'apertura del nostro laboratorio di analisi chimiche, con l'intento di migliorare il servizio, abbiamo cambiato la modalità di conferimento dei campioni che dall'inizio di aprile saranno le seguenti:

- I campioni saranno raccolti presso l'azienda Barani, dal nostro consigliere Luigi Barani in via Cafiero 24/a, Reggio E., dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 12 e dalle 14,30 alle 18.
- la analisi richieste verranno eseguite ed il risultato spedito per posta o per fax entro 15 giorni.
- rimane inteso che i campioni, debitamente numerati, verranno consegnati dal socio richiedente corredati di nome, cognome, indirizzo, telefono e fax.
- rimangono valide tutte le rimanenti modalità pubblicate sul Botticello di gennaio 2003; nelle prossime sedute il Consiglio redigerà un apposito regolamento che sarà la base del rapporto con i soci ed i simpatizzanti.
- per ulteriori chiarimenti è sempre possibile telefonare al nostro vicepresidente Luciano Bagnacani responsabile del servizio ai numeri 0522-553970 oppure 328-4630181.

Cosa si controlla

Il controllo parte dalle uve utilizzate - che devono essere della nostra zona, con una resa a ettaro che seleziona già di per sé in gran parte quelle doc -, si verifica come si cuoce il mosto ed è proibito l'uso di additivi e mosto muto;

il prodotto non può essere congelato, solo decantato a freddo e refrigerato. Se il mosto viene acquistato, ci vuole una documentazione sulla provenienza, sul tipo di cottura. L'acetaia può essere per batterie tradizionali e per gruppi, ma è necessaria comunque la scalarità della produzione.

CORSO PER CONDUTTORI DI ACETAIA I LIVELLO

Ospiti del nostro sponsor Banca Reggiana nella sede dell'Unione delle Cooperative, abbiamo organizzato un corso conduttori di primo livello: l'affluenza è stata molto forte, la sala ambedue le sere era stracolma.

I relatori Cavalli, Barani, Torricelli, Rangone hanno fatto seguire alle loro parole assaggi e dimostrazioni; un filmato ha scandito tutti gli argomenti affrontati, molte domande hanno chiuso le due serate.

**Il prossimo corso sarà tenuto nei giorni 14 - 16 aprile sempre nella sede dell'Unione Cooperative in viale Timavo 43 alle ore 20,30: gli interessati devono prenotarsi telefonando al 77 09 70 : il numero degli iscritti non dovrà essere superiore a 35.
Quota d'iscrizione € 20.**

Il dott. Giulio Mussini è mancato alcuni mesi orsono: da molto tempo ormai non partecipava agli assaggi ed ai nostri incontri, distratto da più grandi problemi. Noi lo vogliamo ricordare con alcuni versi di un altro nostro vecchio socio, Gianfranco Romani.

GIULIO

Arriverà la primavera
I primi piacevoli tepori
Ma è all'inverno che torno
Chiamato da un amico.
Dopo l'ultimo incontro, la memoria,
signorilità nel volto pur pietrificato,
lineamenti che gridavano.

I suoi momenti di luce,
l'amo tuffato nel Noce,
giubba sulla riva, pace intorno.
Una cena con i Liffi.

Curvo sul cucchiaino, occhi socchiusi compiacenti
Preso dall'armonia corposa dell'aceto degustato.
Poi l'ora del dolore.

Flebili lamenti, li abbiamo sentiti dentro.
Silenzio. L'agonia è cessata.
Campane non suonate ingannevoli,
uccelli non cantate stridendo,
che il vento sia brezza.
Il sole è calato sull'orizzonte,
che la notte arrivi. Il ricordo rimarrà.

Gianfranco Romani

post a

Gentile direttore,
associato, ma poco presente per mancanza di tempo, ho sentito il dovere di presenziare all'assemblea del 15/3/03 per conoscere meglio la realtà e i problemi della Confraternita. Mi è piaciuta la sede e ho trovato divertente l'assemblea per il dibattito che ne è scaturito. In sostanza mi pare di aver capito, tra l'altro, che i soci chiedano che gli ospiti (sponsor, autorità...) si paghino la cena del Palio... che il Professor Bertani impari a fare i conti quando compila le schede d'assaggio... che la segretaria o chi per lei (lasciando perdere i disguidi postali) garantisca a tutti, soprattutto a una autorità nell'ambiente del Balsamico, la convocazione... che gli assaggi dell'aceto della Confraternita siano sotto stretta sorveglianza... che i campioni partecipanti possano, nel tempo, anche essere degli sciroppi... che siano previste all'ordine del giorno dell'assemblea "varie ed eventuali... E' così?
La ringrazio anticipatamente per i chiarimenti

Un associato

Reggio E. 17/3/03

Caro socio,

la ringrazio di aver scritto: il giornale è un ottimo modo di colloquiare e di scambiare opinioni. Se noi esistiamo è perché esistono gli sponsor e non è educato far pagare, nell'occasione da lei ricordata, autorità o ospiti che intendiamo ringraziare. Senza consultare il Professor Bertani posso assicurarle che l'equivoco è nato dal fatto che chi ha posto il problema, pur bazzicando da anni nell'ambiente, non ha tenuto conto che il conteggio sulle schede si fa escludendo quella con punteggio più alto e quella con punteggio più basso.

I disguidi postali o personali, a cui si riferisce, sono all'ordine del giorno ma nel caso specifico menzionato, il Signore che si è lamentato non aveva ricevuto la lettera di convocazione perché, non avendo presentato il campione e non essendosi tesserato per il 2003, non aveva diritto alla convocazione (ha comunque votato essendosi iscritto seduta stante).

Per quanto riguarda la conoscenza delle condizioni dell'acetaia, il consigliere Barani, che è il responsabile della gestione dell'acetaia, ha mostrato e può mostrare a richiesta dei soci la situazione della stessa. Anche le schede di bilancio erano a disposizione, come di norma, cinque giorni prima e, ovviamente, durante l'assemblea. Per concludere, l'unico argomento coerente di discussione poteva essere quello riguardante l'acidità, argomento che sarà occasione di riflessione per il consiglio entrante. Non era però il momento, non essendo corretto, a seggio aperto, influenzare pro o contro i votanti ... in qualche modo fare propaganda elettorale.

cucina

SPUMA DI TROTA AL BALSAMICO

Per quattro persone.

Frullare 300 grammi di trota lessata, 100 di besciamella, 50 grammi di burro morbido, due-tre cucchiari di aceto balsamico tradizionale e alla fine aggiungere mezzo decilitro di panna montata. Far riposare il composto in frigorifero per qualche ora e servire con crostini caldi.

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