



Il Botticello

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

...imperat argenti vegetem subito fabbricari...

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.



IL PRIMO TRICOLORE ALLA CONFRATERNITA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE REGGIANO

La bandiera tricolore è nel cuore degli italiani?

Oggi non tutti sono orgogliosi di quel simbolo per il quale i nostri padri hanno versato il sangue, e forse non riconosciamo in esso la storia del Risorgimento italiano.

La bandiera ha finito per assurgere a simbolo della patria per tutti coloro che sono stati chiamati a difenderla sotto le armi, e i recenti infausti periodi della nostra storia l'anno forse allontanata dai nostri cuori, o meglio anno determinato un rifiuto nelle nostre menti.

Ma rimane il simbolo dell'Italia, e in particolare della nostra città.

L'altra sera, nel corso della manifestazione per la premiazione dei vincitori del Palio Matildico, il nostro concittadino on. Otello Montanari, presidente dell'Associazione Primo Tricolore, ha donato alla Confraternita una copia della bandiera che Reggio tenne a battesimo nel lontano 1797 e che ha difeso con i suoi cittadini migliori, meritando le lodi dello stesso Napoleone.

Lo abbiamo considerato e lo consideriamo un onore grandissimo e lo terremo come doppio simbolo di italianità e di reggianità.

L'Associazione Nazionale Primo Tricolore difende con orgoglio e competenza la storia e la tradizione della nostra bandiera, concedendo l'ambito riconoscimento alle organizzazioni che difendono appunto i valori della nostra terra.

Noi difendiamo un prodotto che ci ha reso famosi nel mondo, e lo facciamo per puro spirito di verità, mettendo gratuitamente il nostro tempo a disposizione di molte iniziative distribuite su tutto il territorio provinciale.

Questo promuove grandemente il nome della città, e saremmo lieti che anche le Istituzioni locali ce lo riconoscessero.



Il presidente della Confraternita riceve il Primo Tricolore dall'on. Otello Montanari.



Prima pagina

AULA MAGNA UNIVERSITA'
Viale Allegri • sabato 14 febbraio • ore 9

Presentazione delle

“Ricerche finalizzate alla tutela della genuinità dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.”

FACOLTA' DI AGRARIA
Direttore prof. Paolo Giudici

I Maghifici 12 del XIII Palio Matildico



1) Il padre della signora Grazia Fontanesi, vincitrice del XIII Palio, riceve la botticella d'argento dalle mani dell'avv. Franco Terrachini, vice presidente del Credem.



2) Daniele Bernabei, secondo classificato, riceve la targa dal Presidente della CCIAA dott. Aldo Ferrari.

1°) Grazia Fontanesi	punti 322,415
2°) Daniele Bernabei	“ 319,665
3°) Lamberto Cucchi	“ 318,168
4°) Fabio Lini	“ 317,248
5°) Guido Bellamico	“ 317,083
6°) Lauro Pagani	“ 316,250
7°) Mario Capretti	“ 315,583
8°) Giuseppe Brevini	“ 315,418
9°) Brunello Costi	“ 315,333
10°) Anna Alpi Carreras	“ 315,000
11°) Pier Giorgio Baschieri	“ 314,915
12°) Ferrarini s.p.a.	“ 314,083



3) Lamberto Cucchi, terzo classificato, è premiato dall'on. Otello Montanari.



XIII PALIO MATILDICO

Ecco come un giovane (finalmente!) ha visto e vissuto la serata del Palio. Si tratta della figlia del nostro Consigliere e Alfiere Marino Ghidoni.

Anche quest'anno si è svolto il Palio Matildico: un'atmosfera da gran Gala ha accompagnato dolcemente la cena e le premiazioni.

Luci soffuse, riflessi d'oro e d'argento, candele accese su ogni tavolo: così abbiamo trascorso una serata dedicata interamente al re delle nostre terre: L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE.

Dopo la consegna di una copia del Primo Tricolore alla Confraternita da parte dell'on. Otello Montanari, che ha ricordato alcuni momenti salienti della nascita della Repubblica Cispadana, e la premiazione dei migliori aceti delle varie comunità da parte dei sindaci o loro delegati, è giunto il momento più atteso: i migliori dodici aceti presentati sono stati premiati dalle personalità intervenute, fra cui l'avv.

Franco Terrachini, vice presidente del Credem, nostro sponsor principale, il dott. Aldo Ferrari, presidente della CCIAA, il consigliere regionale e capogruppo DS Renato Zanichelli, il prof. Ugo Bellocchi, noto storico reggiano, fra gli applausi dei convenuti. La serata si è conclusa con una gradita novità: una lotteria ha distribuito ai presenti ricchi premi quali vini, olii, botti e altri interessanti doni, mentre una estrazione speciale, dedicata ai più giovani, ha consegnato a due

bambini e ad una ragazza botti per incentivarli ad iniziare una batteria d'aceto balsamico. E' il terzo anno che assisto a questo evento molto importante sia dal punto di vista culturale che gastronomico e devo dire che trovo sia un momento significativo e fondamentale per le nostre terre e per le nostre tradizioni.

Spero di cuore che i giovani possano appassionarsi a



questo "salto nel tempo" che è l'Aceto Balsamico Tradizionale, unico da 1000 anni.

Mi auguro che il numero di nuovi produttori cresca di anno in anno e che si radichi nella cultura personale delle persone più giovani l'importanza di far vivere ed entrare nelle nostre vite questo speciale ed unico prodotto.

Giovanna Ghidoni



IN TREDICI ANNI, NESSUNO CI AVEVA "BECCATO"

In tredici anni, nessuno ci aveva "beccato"

E' Miller Gialdini il miglior assaggiatore del XIII° Palio. Il Professor Bertani nel momento della consegna della targa di merito ha detto: "E' la prima volta in tredici anni che qualcuno, tra centinaia di aceti, riconosce il suo!"

Straordinario davvero ... e allora sentiamo cosa ha risposto Miller alle mie curiosità in una intervista telefonica.

D: "Qual è la difficoltà maggiore che incontra un assaggiatore?"

R: "La concentrazione. E' importante non distrarsi, l'assaggio è un momento di raccoglimento.

D: "E' più semplice valutare gli aceti giovani o quelli sopraffini?"

R: "Quelli sopraffini. Nei giovani si riesce con più facilità a percepire, se c'è, disarmonia (o qualche difetto o una densità artefatta)"

D: "Quale dei tre sensi è più idoneo ad individuare le "magagne" di un aceto?"

R: "Il gustativo, anche se il primo passo lo si fa con l'olfattivo. Un buon profumo è presagio di un grande sapore così come un profumo non fine difficilmente si associa a un buon gusto. A volte con l'analisi olfattiva si avvertono certi difetti che rivelano alcuni segreti degli aceti assaggiati".

D: "Ma il primo passo non è l'analisi

R: "Sì, ma può capitare, vecchi, di trovare mancanza di però, ad un gusto sublime ... e rivedere la valutazione può dare sufficiente nella nell'analisi olfattiva e

D: "E' più arduo per un conduttore

R: "E' sempre preferibile

spegnere) mentre per ridurre e ci vuole molto "mestiere"

D: "Come si diventa buoni

R: "E' la domanda più difficile. deve assaggiare con frequenza, impostare l'assaggio, ci si deve

D: "In che senso impostare l'assaggio?"

R: "Ci si deve concentrare per far tesoro

stanno facendo per capire, al di là del punteggio, se l'aceto in oggetto merita il valore che gli hai assegnato rispetto a quelli precedenti. La valutazione del primo aceto è la più importante. Se azzechi quella, le altre vengono di conseguenza.

D: "Di la verità, ti aspettavi di essere premiato come migliore assaggiatore del Palio 2003?"

R: "Assolutamente no: è stata una graditissima sorpresa".

D: "Un' ultima domanda: ci riveli la formula magica che ti ha fatto riconoscere il tuo balsamico su centinaia di campioni?"

R: "Assaggio il mio aceto molto spesso: ha un sapore assai caratteristico, un timbro agrodolce con acidità non pronunciatissima ... un insieme di profumi e gusto dove si avverte il ciliegio sottolineato da una sfumatura di ginepro".

Qualcuno degli addetti ai lavori avrà trovato le mie domande banali ma l'impressione che ho tratto da questa conversazione è che il nostro Miller negli assaggi usi non solo la vista, l'olfatto e il gusto ma anche la testa.



visiva?"

soprattutto con balsamici molto limpidezza accompagnata, allora è bene correggere il tiro iniziale: a mio parere non si limpidezza e ottimo gustativa.

raggiungere l'armonia tra la mantenga la sua persistenza?" avere acidità (che si può la dolcezza si fa tanta fatica

assaggiatori?"

Ci vuole grande passione, si bisogna capire come si deve confrontare con gli altri ..."

della memoria storica degli assaggi che si

stanno facendo per capire, al di là del punteggio, se l'aceto in oggetto merita il valore che gli hai assegnato rispetto a quelli precedenti. La valutazione del primo aceto è la più importante. Se azzechi quella, le altre vengono di conseguenza.

D: "Di la verità, ti aspettavi di essere premiato come migliore assaggiatore del Palio 2003?"

R: "Assolutamente no: è stata una graditissima sorpresa".

D: "Un' ultima domanda: ci riveli la formula magica che ti ha fatto riconoscere il tuo balsamico su centinaia di campioni?"

R: "Assaggio il mio aceto molto spesso: ha un sapore assai caratteristico, un timbro agrodolce con acidità non pronunciatissima ... un insieme di profumi e gusto dove si avverte il ciliegio sottolineato da una sfumatura di ginepro".

Qualcuno degli addetti ai lavori avrà trovato le mie domande banali ma l'impressione che ho tratto da questa conversazione è che il nostro Miller negli assaggi usi non solo la vista, l'olfatto e il gusto ma anche la testa.

Un matrimonio che s'ha da fare: la botte e l'aceto balsamico tradizionale

di Giuseppe Meglioli Enologo

La storia

L'aceto balsamico tradizionale trascorre la maggior parte della sua vita nelle botti e pertanto può essere interessante conoscere alcuni dettagli sulla storia di questo contenitore.

Si è passati dalla civiltà greco-romana delle anfore alla civiltà celtica delle botti.

Alla base c'è, probabilmente, una visione del problema e la sua risoluzione semplicemente legata ai parametri dell'approvvigionamento ad un minor costo, della materia prima necessaria per la fabbricazione di questi contenitori.

Ci troviamo di fronte a situazioni geopolitiche molto diverse, legate a due mondi, a due civiltà:

- Una civiltà brillante, prestigiosa e raffinata, che vive soprattutto nella fascia del litorale mediterraneo e nei paesi del sud dell'Europa, Vicino oriente (Mesopotamia, Siria, Egitto e Grecia) dove la coltivazione della vigna si è estesa e ha prosperato. In queste regioni piuttosto siccitose, le foreste erano rare. Il materiale più abbondante e meno costoso era la terra, pertanto si sono prodotti recipienti in terracotta o essiccati al sole;
- Una civiltà composta di tribù di uomini rustici che sopravvivevano grazie alla pesca e alla caccia e coltivavano poco la terra. Questa civiltà nordica viveva in prossimità di ampi massicci forestali, fonte della loro alimentazione. I Celti avevano costruito alcune strutture urbanizzate di piccole dimensioni. Nelle vicinanze dei villaggi avevano sviluppato l'agricoltura, coltivavano cereali e si dissetavano con birra. Naturalmente il legno era un'abbondante risorsa disponibile nei dintorni. Si è subito imposto come materia prima in quanto i contenitori mantenevano, in qualche modo, la pressione del gas prodotto dalla fermentazione dei cereali dando origine ad una bevanda frizzante.

Si deve attendere il declino della civiltà greco-romana, dominatrice nell'area mediterranea, perchè le botti possano diffondersi.

All'inizio questi recipienti erano ottenuti forando i tronchi di alberi. In seguito si scoprì la possibilità di piegare il legno con il calore: era nata la curvatura. Proprio la pancia delle botti ottenuta con la curvatura delle doghe è all'origine delle proprietà che, in seguito, dimostrarono la superiorità delle botti nei confronti delle anfore:

- tanto più il recipiente ha dei pezzi curvi e cioè più ha pancia, più è resistente.
- a livello della pancia, la superficie a contatto con il suolo è ridotta facilitando lo spostamento per rotolamento.
- la forma permette al torbido di depositarsi nel fondo della botte per cui il sedimento diviene compatto e il liquido limpido.

Ecco perchè alla vecchia anfora è stata preferita la

botte, dalla decadenza dell'impero romano in poi. L'unico inconveniente della botte utilizzata per il vino e che smezzata facilitava la trasformazione del vino in aceto: un pregio per noi, visto che il nostro aceto ha bisogno di tanto ossigeno.

Ma come nasce una botte?

Prendiamo ad esempio il legno "principe" per la realizzazione delle botti: il rovere.

Nei massicci forestali francesi, nordamericani e dell'Est europeo si abbattano oggi piante che hanno circa 150-200 anni. La gestione delle foreste deve essere fatta in modo oculato per avere sempre a disposizione materia prima idonea al taglio.

Per costruire botti si utilizza il terzo inferiore del tronco dell'albero, chiamato toppo (da 40-60 cm). Dopo avere scartato il midollo e l'alburno, nel durame rimanente si tagliano nel senso delle fibre i listelli di legno (future doghe) per segagione o spacco. La **segagione** può essere compiuta in diversi modi. Inoltre è facilmente meccanizzabile, economicamente più conveniente e, soprattutto, la perdita di materiale è di circa del 50-60%.

Lo **spacco**, invece, consiste nel tagliare il toppo a spicchi facendo penetrare una lama di metallo nel legno secondo un piano radiale e permette la separazione dei pezzi di legno secondo il senso delle fibre. Questa tecnica è consigliata per alcuni tipi di rovere, in funzione delle loro caratteristiche anatomiche. Produce uno scarto considerevole di materiale: circa l'80%.

Una volta tagliati, i listelli di legno vengono essiccati ed stagionati. Questa ultima tappa è indispensabile e insostituibile per ottenere delle doghe di ottima qualità.



Lo spacco

Per saperne di più:

J. Taransaud, *Le livre de la tonnellerie* (1976)
N. Vivas, *Manuel de tonnellerie* (2002)

(continua)



CORSO PER CONDUTTORI DI ACETAIA I° LIVELLO

Nei giorni 9/10/12 marzo p.v. alle ore 20,30 organizzeremo un corso per conduttori a Bagnolo in Piano in locali messi a disposizione dall'Amministrazione. Gli interessati dovranno iscriversi telefonando alla sede della Confraternita 0522 77 09 70, ma in ogni caso i partecipanti non potranno superare il numero di 35. La quota di adesione è fissata in € 20.



LE RICETTE DELLA BADESSA

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

In un vicolo del nostro centro storico c'è da diversi anni una trattoria dove ho avuto l'occasione di gustare un ottimo risotto alla zucca.

Per zucca si intende quella gialla e secondo il famoso Gualtiero Marchesi la "Zucca marina di Chioggia" dal colore grigio verde, scorza rugosa e bitorzoluta con polpa soda e dal colore giallo intenso...sarebbe la più adatta alle preparazioni culinarie. Noi useremo quella del nostro orto o quella acquistata dai fruttivendoli o supermercati. L'importante è che sia dolce e saporita. E' inutile aggiungere zucchero, sale o quant'altro. Se la zucca sa di poco rimarrà sempre tale.

Tornando alla nostra trattoria (per modo di dire perché in sostanza è un raffinato ristorante) il risotto era perfetto. All'onda come piace a me - né troppo liquido, ma moderatamente solido -. La cipolla ed il formaggio erano ben dosati, la panna (o forse semplicemente un goccio di latte) ben si amalgamava, ma una cosa che rendeva unico questo risotto è che è stato servito ad ogni commensale in un piatto precedentemente riscaldato e sopra al riso era stato versato "a filo" un ottimo Aceto Balsamico. Oserei dire che con vero buon gusto dai proprietari era stato usato un A.B.T.R. Aragosta se non addirittura Argento.

Naturalmente non ho osato chiedere la ricetta, ma dopo qualche giorno ho provato a rifarlo con notevole successo fra i miei commensali.

Per il mio risotto alla zucca procedere così:

500 gr. di zucca gialla

90 gr. di burro

1 cipolla media o due scalogni

abbondante grana grattugiato

400 gr. di riso viacone nano

*sale, pepe ed ev. panna fresca o un goccio di latte
brodo q.b.*

Il tutto per 6 persone

Tagliare sottilmente la cipolla e soffriggerla con metà del burro in un largo tegame senza farla arrossare, aggiungere la zucca debitamente pelata e tagliata a tocchetti, rosolarla e portarla a cottura. Aggiungere ev. un goccio di acqua calda ed infine il riso. Mescolare adagio e in continuazione e versarci volta per volta un piccolo mestolo di brodo (caldo). Al termine della cottura che è soggettiva a seconda che il riso vi piaccia al dente oppure no, spegnere il fuoco e mantecare con il rimanente burro ed abbondante grana.

L'A.B.T.R. non va incorporato, ma versato sopra le singole porzioni o mettendo semplicemente in tavola il boccettino dell'aceto dal quale ogni commensale (senza abusarne perché si falserebbe il gusto della zucca) si servirà.

P.S. Credo di ricordare che i titolari del ristorante dal quale mi sono ispirata posseggono una acetaia. Chissà forse potrebbero leggere questa mia interpretazione del loro risotto e ahimè inorridire. Ebbene ogni correzione, ogni suggerimento è gradito. A tutti buon risotto!

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