



# 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.



## SUL CONVEGNO IN AULA MAGNA Ovvero il crollo di un mito

**S**e non fosse perché queste cose le sapevamo già, le predicavamo in tutte le nostre riunioni, le scrivevamo in tutte le dispense dei corsi, le ripetevamo sul Botticello, il convegno di sabato 14 febbraio all'Aula Magna dell'Università lo si potrebbe definire esplosivo per i suoi contenuti. Malgrado ciò, esplosivo lo è stato veramente per molti.

Ed è stato anche il crollo di un mito: il mito del taglio. Le tesi che non si debba concentrare il mosto oltre il 30%, che si debba fare in modo che prima dei rinalzi fermenti per trasformarsi in alcool, unica strada per produrre naturalmente acido acetico e acetati, che non si debbano fare tagli di mosto concentrato con aceto forte, che i profumi e i sapori si formino nella tranquillità degli anni, sono le stesse sulle quali la Confraternita ha sempre condotto tutte le sue battaglie, molte volte neppure approvate dai suoi stessi confratelli.

Ora abbiamo avuto autorevole conferma che alcuni "tecnici" hanno condotto le acetaie ad un punto morto: sì, perché morto, senza profumi, senza sapori, senza acidità, con una eccessiva densità, con una innaturale brillantezza è certo aceto che oggi arriva alla distribuzione. Si tratta ancora di una parte esigua, ma dal nostro punto di vista è già troppo.

Troppo perché gli stessi consumatori non si accorgano della cosa, troppo perché una produzione con limiti territoriali così precisi e con stagionatura così prolungata non può aumentare da un anno all'altro del 20-30 %.

Le leggi a tutela della "tradizione" ci sono e le rielenchiamo:

- legge 3 aprile 1986 n° 93

(riconoscimento dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Reggio)

- decreto ministeriale 3 marzo 1987 n° 191

(disciplina della produzione e delle modalità di controllo)

- provvedimento 15 maggio 2000

(disciplina di produzione della denominazione di origine protetta DOP)

Vorremmo che fossero maggiormente seguite e fatte rispettare.

Abbiamo più volte dimostrato su questo foglio, e oggi lo riproponiamo a pagina 3, che la produzione di ABTR, se fatta secondo le regole, è scarsamente remunerativa per una impresa.

E allora, come mai tanto prodotto "tradizionale" in giro? Questo importante convegno si è chiuso con due interventi anomali: l'uno, della Consorzeria di Spilamberto, che ha dimostrato sul terreno pratico la validità delle tesi sostenute dai relatori (scarsa concentrazione del mosto, fermentazione per produzione di alcool, importanza che il rapporto brix/acidità sua sotto il 10.....), l'altro del Consorzio, un confuso mixage di appelli alla coerenza ed elencazioni di cose belle fatte e da fare a difesa dell'ABTR. Non una parola sulla DOP, sui suoi controlli, sui blocchi, sulle indicazioni: ormai sono passati quattro anni dalla tanto attesa promulgazione della legge, e la cosa comincia ad essere sospetta.

Ugo Rangone

Prima pagina

## CONCORSO FOTOGRAFICO NAZIONALE

"Dalla terra al sottotetto:

il percorso della vita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano"

Esce in questi giorni il bando del concorso, sponsorizzato dal Banco S. Geminiano e S. Prospero - Gruppo Popolare di Verona, indirizzato ai fotografi professionisti e dilettanti: coloro che desiderano aderire e non hanno ricevuto il materiale possono richiederlo direttamente ai numeri telefonici di Iotti 338 1865208 o di Bizzarri 328 2165563 (evitando gli orari di lavoro) oppure scaricarlo dal nostro sito [www.confraternitaacetobalsamico.it](http://www.confraternitaacetobalsamico.it)

# LA STAGIONATURA: ESSICCAZIONE E MATURAZIONE DEL LEGNO

di Meglioli Giuseppe Enologo

L'essiccazione consiste nel disidratare il legno affinché il suo tasso di umidità si equilibri con l'igrometria ambiente. Altrimenti, il legno modifica le sue dimensioni iniziali. Nel caso dei fusti, significa che la botte perde il liquido.

L'essiccazione non deve essere troppo rapida, per limitare le perdite legate alla comparsa di fessure di ritiro o di rottura di fibre. Questa operazione, puramente fisica, di evaporazione dell'acqua libera contenuta nelle fibre del legno, può essere fatta in stufa. Ma questa definizione è poco corretta. In effetti non è sufficiente disidratare i legni per produrre doghe per fusti adatti all'affinamento e al miglioramento delle qualità dei vini, dei distillati o degli aceti.

Oggi, l'essiccazione rimane un'operazione non controllata, ma la saggezza dell'empirismo e le osservazioni ripetute durante vari secoli hanno fissato delle regole. In generale, l'essiccazione è gestita come una riserva di legno e non come una fase dell'affinamento e della maturazione della materia prima. Tuttavia non si deve dimenticare che questa operazione è importante quanto la qualità del legno grezzo.

Allo stato fresco, il legno possiede circa dal 65% al 75% di umidità. Quando perde la sua acqua libera, le sue dimensioni cambiano, il fenomeno è chiamato ritiro volumetrico: l'essiccazione serve dunque per stabilizzare le dimensioni del legno. Se la botte è piena di liquido, il legno ha un'umidità relativa del 30% circa. Il rigonfiamento delle doghe a contatto con il liquido assicura allora la tenuta stagna del fusto.

Indipendentemente dalle condizioni climatiche e dallo spessore del legno (22-30 mm), l'essiccazione dura da 10 a 12 mesi.

Durante le piogge, le cataste del legno sono sottoposte al ruscellamento dell'acqua che può portare via una parte delle sostanze idrosolubili. I tannini ellagici del legno, molto solubili in acqua, possono dunque subire il fenomeno di lisciviazione durante le piogge.

La frazione eliminata dalla lisciviazione è di scarsa importanza, tuttavia durante la degustazione, questo estratto sembra più amaro dell'estratto non lisciviato. La natura delle sostanze eliminate è probabilmente diversa da quelle che rimangono nella massa del legno.

Gli strati inferiori del legno si essicano progressivamente in modo costante. La superficie delle doghe può essere umidificata dall'acqua piovana, ma la reidratazione è molto scarsa e non concerne gli strati interni né l'interno delle cataste. Si tratta dunque di un fenomeno fisico spontaneo. Il volume delle precipitazioni, e la loro ripartizione annua, condiziona, di fatto, l'essiccazione. In certi paesi, scarsamente piovosi, l'essiccazione è davvero sconsigliata: sarebbe troppo rapida e porterebbe alla rottura di fibre, allo scollamento al livello dei raggi legnosi e la

maggiore parte degli estraibili rimarrebbe imprigionata nella massa del legno.

I funghi isolati sulle doghe, durante l'essiccazione, possiedono il corredo enzimatico adatto per la degradazione di numerosi polifenoli. I vari batteri isolati non sembrano capaci di degradare la lignina, né i vari funghi hanno un effetto sensibile sulla lignina.

Si osserva in modo empirico, che il legno essiccato naturalmente è spesso più aromatico del fresco. I maggiori composti dell'aroma di legno fresco aumentano durante l'essiccazione naturale all'aria aperta.

Al contrario, l'essiccazione artificiale in stufa non provoca variazioni significative del tenore in sostanze aromatiche. L'origine dell'eugenolo e della vanillina è ancora oggi sconosciuta. Questi due composti aromatici provengono verosimilmente dalla degradazione della lignina.

L'essiccazione artificiale risponde solo ad una delle peculiarità dell'affinamento del legno, quello della perdita d'acqua. Tuttavia, questa operazione è ancora utilizzata da un gran numero di produttori di botti.

Ogni tentativo di ragionamento e di ottimizzazione deve rispettare il fattore tempo, la lisciviazione e l'azione dei microrganismi, vista la complessità dei fenomeni che intervengono nell'essiccazione naturale.

Certe regioni poco piovose o troppo secche non sono raccomandate per la stagionatura del legno, pertanto appare necessario l'aspersione delle cataste per governare gli effetti del clima. In effetti, anche se l'essiccazione è accompagnata da frequenti aspersioni del legno, una disidratazione troppo rapida provocherà una perdita di legno poco compatibile con la resa della tecnica (fessure di ritiro, lisciviazione incompleta).

Con l'aspersione, la maturazione del legno è più regolare e più completa. Ma un eccesso di aspersione è anche da temere. Perché, se per l'affinamento dei prodotti contenuti, tutti i costituenti del legno non sono elementi positivi, al contrario, alcuni di loro sono da conservare, perché partecipano attivamente al miglioramento qualitativo del contenuto. Si tratta dei tannini ellagici, dei polisaccaridi, delle frazioni di lignina facilmente estraibili e dei composti aromatici in quantità ragionate.

La lisciviazione, ma soprattutto il mantenimento di un tasso d'igrometria sufficiente, permette di migliorare le condizioni di affinamento del legno. In questo caso, viene sensibilmente aumentata l'azione dei microrganismi. I fenomeni biochimici possono, in particolare, protrarsi durante i periodi caldi e secchi dell'anno.

I programmi di aspersione sono, pertanto, da adattare alle condizioni climatiche del luogo, come pure i gradi di lisciviazione e di affinamento, in funzione del legno desiderato.

# IL COSTO DI PRODUZIONE DEL BALSAMICO TRADIZIONALE

(Aggiornamento al Marzo 2004).

I prezzi delle materie prime in aumento suggeriscono ancora una volta l'aggiornamento del costo di produzione del balsamico tradizionale.

Nel riproporre la determinazione si precisa che si assume il parametro costo di produzione, in quanto esso costituisce l'aspetto di valutazione più oggettivo e aderente alla realtà del produttore.

Il costo, inteso come somma di spese che l'imprenditore puro sostiene per attuare la produzione, comprende tutti gli oneri: sia quelli diretti (o spese vive in quanto effettivamente sostenute) che indiretti (o costi figurati).

Concretamente il conteggio fa riferimento alla solita entità produttiva costituita da tre batterie le cui caratteristiche sono evidenziate nella Tab. 1a e 1b, ove viene aggiornato in aumento il prezzo d'acquisto dei barili.

Per i dettagli produttivi e di conduzione di acetaia si rimanda alle notizie riportate nel Botticello del nov.2001.

TAV. 1a COMPOSIZIONE DELLE BATTERIE

Legno	N	Capac. Unit.lt.	Capaci. Tot. Lt	Prodotto Cont. Lt.	VALORE	
					Unitario €	Totale €
1.Rovere	3	30	90	72	105,00	315,00
2.Rovere	3	40	120	90	130,00	390,00
3.Ciliegio	3	50	150	113	150,00	450,00
4.Castagno	3	65	195	145	180,00	540,00
5.Gelso	3	80	240	180	315,00	945,00
6.Castagno	3	100	300	225	200,00	600,00
	18	365	1095	825	1.080,00	3.240,00

TAV. 1b BATTERIA: Prelievi e rinalzi

LEGNO	CALO %	Prodotto Cont.lt	CALO lt.	PRELIEVO lt.	RINCALZO	
					lt.	%xbarile
1.Rovere	16	72	11,5	20,0	31,5	43,8
2.Rovere	16	90	14,4	31,5	45,9	51,0
3.Ciliegio	14	113	15,8	45,9	61,8	54,7
4.Castagno	13	145	18,9	61,8	80,6	55,6
5.Gelso	11	180	19,8	80,6	100,4	55,8
6.Castagno	10	225	22,5	100,4	122,9	54,6
	13	825	102,9	% su prod. Cont.		14,9

Per motivi di spazio, si individuano qui si indicano solo gli elementi del costo che si portano in variazione e cioè:

a) Materie prime. Il mosto cotto utilizzato per i rinalzi, è quotato ad un prezzo di Euro/lt.4,0.

L'aceto utilizzato per l'avvezzamento dei barili è considerato al prezzo di Euro/lt.3,1.

Per il mosto cotto acetificato (utilizzato per l'avviamento delle batterie), considerato il tempo di maturazione, si assume un prezzo di Euro/lt. 4,6.

b) Interesse. Considerato l'andamento del mercato viene ridotto di un punto il saggio nelle applicazioni finanziarie. La componente fondamentale del costo del prodotto finito è rappresentata com'è noto, dalle spese di impianto e conservazione dell'acetaia, entità base per il calcolo del

capitale immobilizzato; questo rappresenta il costo di impianto riferito alla fine della fase improduttiva, ipotizzando condizioni diversificate di entrata in piena produzione del l'acetaia (a seconda del tipo di prodotto che si vuole conseguire: anni 12, 20, 30, 40, 50).

I costi d'impianto e conservazione sono calcolati a prezzi correnti (2004) e riportati in Tav. n.2.

TAV. n. 2 COSTO DI IMPIANTO ACETAIA

DESCRIZIONE	QUANT.	PREZZO	IMPORTO
<b>a. IMPIANTO DI INIZIO 1° ANNO</b>			
Acquisto 18 barili (3 serie)	n. 18	180,0	3.240,0
Aceto per avvezzam.	Kg 400	3,1	1.240,0
Mosto cotto acetificato (3/4x825	Kg 618	4,6	2.840,0
Mano d'opera	h 18	20,0	360,0
Attrezzature			200,0
Direzione e varie			80,0
TOTALE COSTO D'IMPIANTO		€	7.960,0
<b>b. SPESE ANNUE DI CONSERVAZIONE (da fine 1° al 12°)</b>			
Mosto cotto rinalzo	Kg 103	4,0	412,0
Mano d'opera per rinalzi	H 15	20,0	300,0
Mater.cons. e direz.			130,0
Int. Di anticipaz.(3 m)	0,25 0,066	842,0	13,9
TOTALE COSTO ANNUO DI MANUTENZIONE		€	855,9

Il capitale immobilizzato si calcola "trasportando" il capitale speso, per il tempo che va dall'impianto dell'acetaia all'attualità, con operazioni di accumulazione e posticipazione; per gli approfondimenti applicativi, trattandosi della parte più "corposa" del costo, in quanto è "ingigantita" dagli interessi sull'immobilizzo, si rimanda a quanto esposto nel botticello del Gen. ed Apr. 2002.

In questa sede, nella Tav.n°3 (colonna 1), vengono solo riassuntivamente evidenziate le risultanze di tali conteggi, impostati con la metodologia descritta e con la sola variante di eseguire le applicazioni finanziarie a saggio di investimento più contenuto (dal 7,5 al 6,6%), in funzione appunto delle mutate condizioni di redditività del capitale.

TAV. N.3 IL COSTO DI PRODUZIONE PER SETTORE

ANNI	INT. CAP. IMMOBIL. Su lt.20	COSTO CONFEZ. su lt.20	COSTO DI MAN. su lt.20	COSTO TOTALE Su lt.20	COSTO UNITARIO E/lt.
6	1.170,87	0,00	1.127,50	2.298,37	114,92
12	2.118,15	1.700,00	1.155,21	4.973,36	248,67
20	3.517,20	1.900,00	1.158,85	6.576,05	328,80
25	4.615,43	1.900,00	1.127,50	7.642,93	382,15
30	5.752,53	2.100,00	1.162,15	9.014,68	450,73
40	7.758,98	2.100,00	1.162,15	11.021,13	551,06
50	9.817,05	2.100,00	1.162,15	13.079,20	653,96

Questa tavola evidenzia i costi per tipo di prodotto di età diversa, ripartiti fra spese di immobilizzo, spese di manutenzione annua e spese di confezionamento prodotto.

Si riporta invece analiticamente in Tav. n.4a e 4b le risultanze del costo del balsamico tradizionale per anni 12 e per anni 40 di età (per intendersi, un balsamico giovane ed uno maturo).

L'attuale dinamica di mercato porta a concludere che, rispetto a due anni fa, sono aumentati tutti i prezzi delle materie prime, mentre risultano in flessione i saggi di redditività dei capitali;

#### TAV. 4a

##### COSTO DI 1lt. DI BALS. TRADIZIONALE (Anni 12).

DESCRIZIONE	QUANT.	PREZZO	IMPORTO	
<i>a. MANUTENZIONE ACETAIA</i>				
.1. Mosto cotto rinalzi	Kg	123	4,0	491,7
.2. Mano d'opera	H	15	20,0	300,0
.3. Reintegr. Barili	val.	0,02	3.240,0	64,8
.4. Manut. Barili	val.	0,01	3.240,0	32,4
.5. Materiali di consumo				50,0
.6. Direz.				80,0
.7. Prezzo uso loc.				90,0
Tot. Manut. Annu				1.108,9
<i>b. CONFEZIONAMENTO</i>				
.1. Bottiglia 100ml	n°	200	8,5	
Totale Confezionamento				1.700,0
<i>c. INTERESSI</i>				
1. Cap. immobil.		0,066	32.093,1	2.118,2
2. Cap.anticipato (3 mesi)	0,25	0,066	2.808,9	46,3
Totale Interessi				2.164,5
COSTO DI PRODUZIONE	lt. 20			4.973,4
COSTO DI PROD. UNITARIO	Euro/lt.			248,7

#### TAV. n° 4b

##### COSTO DI 1 lt. DI BALSAM. TRADIZ. (ANNI 40)

DESCRIZIONE	QUANT.	PREZZO	IMPORTO	
<i>a. MANUTENZIONE ANNUA DELL'ACETAIA</i>				
.1. Mosto cotto rinalzi	Kg	123	4,0	492,0
.2. Mano d'opera	H	15	20,0	300,0
.3. Reint. Barili	val.	0,02	3.240,0	64,8
.4. Manut. barili	val.	0,01	3.240,0	32,4
.5. Materiali di consumo				50,0
.6. Direz.				80,0
.7. Pr. d'uso locali				90,0
Totale manut. Annu				1.109,2
<i>b. CONFEZIONAMENTO</i>				
1. Bottiglia, conf., marchio	dlt.	200	10,5	
Totale Confezionamento				2.100,0
<i>c. INTERESSI</i>				
1. Cap.anticipato (3 mesi)	0,25	0,066	3.209,2	53,0
2. Cap. immobilizzato (1)	1	0,066	117.560,2	7.759,0
Totale Interessi				7.911,9
COSTO DI PRODUZIONE	lt. 20			11.021,1
COSTO DI PROD. UNITARIO	Euro/lt.			551,1

le due componenti pertanto interagiscono modificando:

- in aumento il costo di produzione del balsamico "giovane",
- in lieve diminuzione il costo del balsamico maturo (appunto per il contenimento dei saggi).

E' indubbio che il costo del balsamico maturo resta pur sempre molto elevato, essendo preponderante il fattore tempo (responsabile appunto dell'incremento esponenziale del costo).

Va comunque detto con chiarezza che i costi individuati, sono tali solamente se l'invecchiamento si protrae per i tempi indicati.

Contraendo il tempo di invecchiamento il costo si riduce enormemente e il fatto... è ben noto alla strategia mercantile! Occorre però riflettere in tal senso e chiedersi almeno: dove andrà a finire la qualità del "tradizionale" ?

*R. Bertani*

## A CENA CON GLI ASSAGGIATORI



La sera di giovedì 25 marzo gli assaggiatori e gli addetti alla segreteria del Palio Matildico si sono riuniti alla osteria La Cirenaica in una piacevolissima e assai applaudita cena con la quale il Consiglio Direttivo ha voluto ringraziare tutti coloro che con vero spirito di abnegazione hanno contribuito alla perfetta esecuzione del Palio 2003.



## ASSEMBLEA PER L'APPROVAZIONE DEL BILANCIO



Poiché la sede è inagibile per lavori di ristrutturazione della scala di accesso, l'assemblea si è tenuta nell'oratorio annesso all'area del Castello.

I presenti hanno approvato all'unanimità il bilancio 2003, che ha chiuso con un utile di 414.

## Frammenti di Storia dell'Aceto balsamico

**D**otato di straordinario profumo il balsamico, oltre ad essere un coadiutore gastronomico, ha il merito di entrare nella più vasta categoria dei "balsami" salutari. Ad esso era riservato, tra l'altro, l'uso come cordiale, come tonico e nelle abluzioni e nei gargarismi. In particolare l'uso dell'aceto, sia in medicina che nelle ricette (per preparare svariate salse, come condimento dei cibi e per la conservazione dei prodotti dei campi) è documentato dai più importanti scrittori e naturalisti del mondo romano così come nelle numerose ricette e "cure" che sono esposte nelle opere degli scienziati e dei medici del Settecento e nei così detti "Libri di casa". Ricordo, a questo proposito, l'importante manoscritto della famiglia reggiana Cassoli, a cui appartenne il famoso letterato e poeta Francesco, recante il titolo "Libro contenente la maniera di cucinare e vari Segreti e rimedi per Malatie et Altro".

....  
"Tra gli antichi metodi di produzione del pregiato balsamo sono stati esaminati dagli studiosi anche quelli illustrati nei più importanti trattati di "Agronomia" del sec. XVIII. Cito, per tutti, l'opera del famoso professore reggiano Filippo Re ( Rettore dell'Università di Bologna e di Modena) stampato a Milano nel 1798 che tratta dell'aceto balsamico (è nota la sua espressione: "è celebre quello alla modonese").

.....  
"Un giornalista, Paolo Scotto, in "Gente viaggi" del marzo 1993, facendo un dotto riferimento all'aceto balsamico reggiano, così afferma: " ... le belle dame reggiane ne usavano qualche goccia per conferire alla pelle esasperato seducente candore ...". Lo stesso giornalista ricorda anche la saba che insieme alla neve, nel reggiano, veniva data ai bambini come graditissimo ricostituente."  
(tratti da "L'Aceto reggiano tra storia e poesia" relazione del Professor Giacomo Borgatti Cavazzone, 30 agosto 2003).



L'attributo balsamico è per ora storicamente riconosciuto come impiegato per la prima volta nel 1747. Lo dimostra il Polacci nel suo volume alle pagine 159 e 160.

Alla pagina 159 è testualmente scritto:

1747 – In un registro piegato in due dal titolo " Registro delle vendemmie e vendite dei vini per conto delle due Cantine Segrete" a pagina 8 del registrostesso si riscontra: Levato dalla Cantina Segreta su ordine di Antonio Lancellotti e trasportato nell'acetto della Camera verso il Prato, vino bianco mastelli.....e più per rincalzare l'Acetto balsamico mastelli 1.

E a pagina 9 del detto registro, dopo avere accennato ad aceti comuni, un vascello preparato per mandare a Venezia: Si sono levati dalla Camera dell'acetto per rincalzare l'Aceto balsamico mastelli 3.

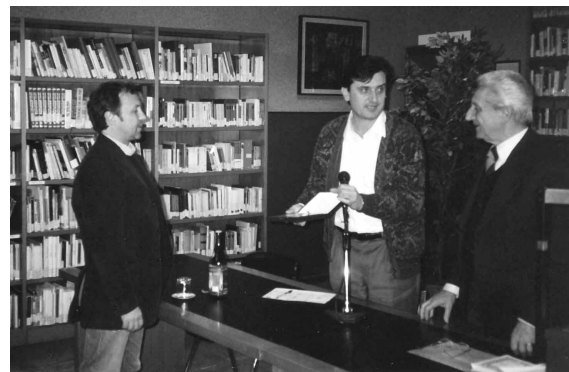
(da un articolo del dott. Eligio M. Grasselli pubblicato sul Botticello del luglio 2002).

### Un incontro a Canossa

La sera del 17 marzo scorso nella sala consiliare del comune di Canossa si è svolto un incontro con la cittadinanza che aveva per tema: "La produzione dell'aceto balsamico: opportunità per lo sviluppo del territorio".

Nella prolusione del sindaco Gennari e nella relazione del nostro Presidente ha continuamente aleggiato la grande storia di Canossa come motivo di rilancio del territorio.

Alcune proiezioni di carattere tecnico e molte domande hanno motivato uno scambio di pareri interessante e produttivo.



### CORSO CONDUTTORI DI ACETAIA A BAGNOLO

09-10-12 marzo

Quasi cinquanta persone, assai più delle prenotate, hanno presenziato alle tre serate di corso. Ospiti dell'amministrazione comunale in un ambiente assai piacevole, che il numero impreveduto di partecipanti ha reso solo un po' angusto, sono stati trattati argomenti storici, tecnici e pratici sia in acetaia che in cucina, suscitando molta curiosità e molte domande. Un vivo ringraziamento all'Amministrazione ed all'assessore alle attività produttive Rossano Piccinini che con la moglie ci ha seguito in tutto il percorso.

**Il prossimo corso conduttori di primo livello si terrà nella sala consiliare di Novellara nei giorni 26 - 28 - 30 aprile ed avrà il patrocinio dell'Amministrazione Comunale.**

**INDISPENSABILE LA PRENOTAZIONE ALLO 0522.770907 - ISCRIZIONE € 35**

**A** proposito della ricetta della Badessa sull'ultimo numero del Botticello, riceviamo una lettera che vuole continuare la frase di Marchesi dopo i puntini con una precisazione:

“che la zucca deve essere di forma schiacciata ed avere un buon peso (7-10 kg.) perché altrimenti non sarebbe così saporita.

Secondo Gualtiero Marchesi poi la “Zucca Marina di Chioggia” prende il nome da questa località. Su questo non sono molto sicuro perché la stessa zucca viene coltivata anche nel padovano e nel mantovano.

A Mantova è adoperata per fare i famosi tortelli ed è chiamata “cul d'vecia”. Comunque è la più buona zucca coltivata in Italia; ottima soprattutto per la sua pastosità e dolcezza. Ritengo comunque che per questa cucurbitacea il miglior habitat sia la zona del mantovano.”

### LE RICETTE DELLA BADESSA I canederli o knodel

**S**ono dei grossi gnocchi (come una piccola patata) di forma tondeggianti che hanno come base il pane raffermo bianco o nero, insaporito con ciò di cui si dispone in cucina, cioè speck, salami, salamini, tagliati a piccoli pezzi, oppure i resti di formaggi vari che fra l'altro in quelle zone sono particolarmente saporiti. E' un piatto poco costoso e comodo in quanto si può preparare con largo anticipo e addirittura, una volta preparato, surgelare.

Da una signora ampezzana ho avuto questa ricetta che mi è sembrata gradevole e ben dosata.

*Per sei persone:*

*3 etti di pane raffermo tagliato a cubetti*

*2 etti di speck (o pancetta, salame, mortadella)*

*3-4 uova intere*

*6 cucchiaini rasi di farina*

*erba cipollina*

*poco latte*

Tritate lo speck in piccolissimi pezzi (sia il grasso che la parte magra) e soffriggetelo senza farlo asciugare troppo, aggiungete il pane tagliato e insaporite.

In una terrina mettete le uova, l'erba cipollina tagliata molto sottile, la farina, sbattete molto bene ed aggiungete il pane già insaporito con lo speck.

Caro Direttore,

il Botticello è un appuntamento piacevole che di tanto in tanto mi avvicina ad un mondo, quello del Balsamico (quello autentico, naturalmente), che mi appassiona offrendo notizie, ricette, storie, poesie, immagini di .....qualità, nonostante le dimensioni ridotte. Mi complimento quindi con Lei, Direttore, e con la sua redazione, ma mi rammarico perché da un po' di tempo non trovo gli articoli di storia del prof. Gandini che spero non sia andato in pensione dal suo amore per la ricerca nel campo della storia locale. In attesa di rileggerlo, Le porgo cordiali saluti.

Gabriella  
Marchesi

Gentile lettrice,

anche in redazione il prof. Gandini manca molto, ma lo sappiamo assai distratto da una serie di pubblicazioni e ricerche molto impegnative. Ci auguriamo che durante le sue scorribande tra i faldoni delle biblioteche scopra o riscopra qualche notizia che vada bene anche per noi.



Ammorbidite con un goccio di latte o di acqua, mescolate molto bene, lasciate riposare qualche ora, poi con le mani infarinate formate i grossi gnocchi.

I canederli vanno cotti in abbondante brodo di carne (dado) a bollire per 20 minuti.

Si possono servire asciutti, conditi con burro fuso e una foglia di salvia, coperti di abbondante formaggio, oppure con il loro brodo di cottura, servendo a parte il formaggio. Si possono lasciare invece senza alcun condimento se serviti per accompagnare un buon gulasch o uno spezzatino di selvaggina. Alcuni suggerimenti:

- la farina bianca può essere sostituita da farina di grano saraceno.

- se non gradite l'erba cipollina, utilizzate il prezzemolo

- se li fate asciutti e conditi con burro fuso, potete prepararli e gratinarli al forno o riscaldarli a microonde.

- se utilizzate diversi salumi, soffriggete solo pancetta e speck.

Aggiungete a freddo il salame e la mortadella.

- ed infine se fate i canederli al formaggio li servirete solo asciutti e non in brodo.

..... (nota del redattore) vi posso assicurare che questo piatto, facile, economico ed eccellente, nella sua versione asciutta si sposa benissimo col nostro aceto balsamico tradizionale: bastano poche gocce nel piatto per dargli una personalità nostrana e renderlo più leggero ed appetitoso.

**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



**CAAP**

CONSORZIO AGRARIO REGGIO EMILIA

*In provincia esistono 27 punti vendita. Sono disponibili 6 agronomi per consigli tecnici ed indirizzi nutrizionali e di difesa delle vostre coltivazioni biologiche e tradizionali.*

*Ag. S.Polo - Ag. Ghidoni Marino, tel. 0522873130*