



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.



L'IMPORTANZA DEL PALIO MATILDICO

Da anni ormai siamo abituati al ripetersi di una manifestazione che muove centinaia di persone in tutta la provincia con contatti, scambi, assaggi, calcoli, analisi, controlli, premi, esultanze e delusioni.

La maggior parte guarda al Palio come ad una gara, molti come ad un controllo discreto del proprio prodotto, altri come una serie di indicazioni per una corretta impostazione del lavoro in acetaia.

Ma pochi, forse, riescono a valutare il grande valore dell'iniziativa, che è quello di tenere il timone fermo sulla via di una corretta produzione del nostro Tradizionale, cioè di aderire pienamente ai disciplinari.

Non ci si può nascondere che le mille insidie della grande produzione minano il commino del prodotto che va al commercio, e che una volta distribuito viene giudicato dal consumo.

Ogni grande specialità si è sempre dato nel tempo regole di serietà, leggi di igiene, norme di protezione, manti di copertura internazionale. E anche il nostro Aceto Balsamico Tradizionale vive in questo arcipelago di garanzie di produzione e di distribuzione, ma in un ambiente di censori distratti e interessati ai grandi numeri.

I controlli che il riconoscimento europeo ha introdotto non sono ancora a regime: a quattro anni dalla pubblicazione della legge non tutte le

acetaie, ad esempio, sono state certificate, e la quantità di prodotto vendibile a volte non è rappresentativa della capacità aziendale.

Inoltre, ancora non siamo riusciti a dare maggiore indipendenza e maggiore autorevolezza agli assaggiatori, cosa indispensabile per una ulteriore garanzia di prodotto: dobbiamo arrivare a sottoporli ad un controllo non più consortile, ed a creare un albo camerale, cui si accede superando un esame in un ambiente prestigioso come una sede universitaria. I nostri cugini modenesi hanno già raggiunto l'obiettivo, grazie alla presa di posizione del presidente della loro Camera di Commercio.

Siamo ad un passo da traguardi molto pericolosi, ai quali la nostra associazione vuole arrivare a testa alta, dettando al suo interno regole di comportamento e suggerendo all'esterno le stesse idee: noi le vogliamo applicare, e il Palio Matildico è uno dei grandi mezzi che usiamo per rendere testimonianza di quello che è la grande tradizione.

Non ci importa se chi ci circonda ha altri interessi e arride ai nostri sforzi: sappiamo che per noi c'è solo la tradizione da rispettare, ma per altri, i più esposti, ci dovrebbero essere anche leggi e regolamenti.

Ugo Rangone

Prima pagina

indirizzo internet:

www.confraternitaacetobalsamico.it

e-mail:

info@confraternitaacetobalsamico.it

A PROPOSITO DI LEGNI

Forse non pensi mai, quando ti occupi dei tuoi barili, che un tempo quel legno faceva parte di una pianta che godeva della luce del sole e della benedizione della pioggia per vivere. Le sue radici affondavano nella terra come quelle della vite, il cui prodotto, il mosto, si lascia abbracciare dal suo fasciame profumato per trasformarsi, ancora secondo i cicli naturali, in una rara, unica magia.

Com'è Chioma espansa, tronchi contorti, foglie aghiformi, dure, pungenti. Legname odoroso di lunga durata, usato un tempo per travetti nei tetti delle abitazioni (in Sardegna) e soprattutto per profumate e preziose botticelle di Balsamico (nel reggiano).

Dove vive In luoghi incolti dal piano al monte in Europa, nell'America del nord, nell'Asia e nell'Africa settentrionali. In Italia si trova in un habitat che va dalla zona submediterranea a quella montana, raramente oltre i 1200-1500 metri.

Quando fiorisce Da gennaio ad aprile. I frutti, le coccole, si presentano come bacche sferiche nero-bluestre coperte da pruina cerosa azzurrognola.

Che cosa ci regala? Il legno, le foglie, la corteccia, le bacche. Le coccole contengono un olio essenziale ad azione diuretica, digestiva, purificatrice delle vie urinarie e sedativa della tosse. Con corteccia e foglie essicate si fanno fumigazioni per contrastare i catatri cronici polmonari, la tubercolosi, l'asma.

Di chi stiamo parlando? Dell'*Juniperus communis*, detto volgarmente Ginepro.

Cosa dice la tradizione? Già i Greci e i Romani avevano colto il valore di questa pianta tanto da bruciarne i rami sugli altari degli dei. L'incenso che ne usciva era considerato l'immagine delle preghiere che salivano al cielo. Una delle sue virtù pare fosse quella di tenere lontano i rettili e di curarne il morso; questo potere fu interpretato simbolicamente dal Cristianesimo come purificazione dei peccati. In un passato non troppo remoto nelle campagne dell'Emilia, la notte di Natale, si bruciava nel camino un rametto di Ginepro o lo si appendeva come portafortuna nelle stalle o sugli usci di casa per impedire alle streghe di entrare.

Deliziosa la leggenda che narra come Maria, in fuga col Bambin Gesù dai soldati di Brode che la inseguivano, abbia trovato rifugio e protezione proprio tra i rami di un ginepro.

Suggerimenti fitoterapici Le frizioni di tintura di ginepro sono rimedio ai dolori reumatici e stimolanti della circolazione cutanea (*Tintura: 10 gr di bacche in infusione, per 1 giorno, in 100gr. di alcool a 60°*). Due mezzi bicchieri al dì di vino al ginepro svolgono funzione diuretica e digestiva (*Vino al ginepro: 60 gr. di bacche schiacciate messe a macorare per sei giorni in un litro di buon vino bianco*).

Una tazza di the caldo al ginepro, sorbita ogni due ore, fa

sudare, favorisce la respirazione e facilita l'espettorazione (*The al ginepro: un cucchiaino di bacche schiacciate in mezzo litro di acqua bollente*).

Un bicchierino di grappa al ginepro dopo il pasto fa digerire, mette in fuga i malanni invernali e porta un po' di buon umore (*Grappa al ginepro: una buona manciata di bacche schiacciate in un litro di vecchia grappa nostrana*).

Un bagno nella cui acqua si sono disperse delle coccole diventa un bagno stimolante, balsamico e purificante (*Bagno al profumo di ginepro: una manciata di frutti schiacciati da poco e infusi nell'acqua calda*).

Una ricetta Gin della casa:

Ingredienti: 50 bacche di ginepro, 1/2 l. di alcool, 300 gr. di zucchero

Nell'alcool a 90° lasciate macerare in una bottiglia ermeticamente chiusa per quaranta giorni le bacche di

ginepro che devono essere ben mature. Il recipiente va lasciato esposto alla luce del sole e agitato quattro o cinque volte al giorno. Filtrate, quindi, eliminando le bacche, aggiungete lo zucchero che avrete provveduto a bollire per cinque minuti in 350gr. di acqua distillata e fatta raffreddare. Mescolate, imbottigliate ... dovrete però aspettare quattro mesi prima di assaggiare.



Consigli:

I preparati di ginepro vanno utilizzati con cautela; non devono essere usati da soggetti affetti da infiammazioni renali.

Negli arrosti il massimo della raffinatezza è utilizzare il Balsamico invecchiato in botti di ginepro.

Se si hanno nei solai dei barilotti di legno di ginepro (e non di succedanei) è bene tenerseli stretti! (consiglio dell'autore).

Giovanna Giacobazzi

UNA NUOVA BATTERIA CON UN MOSTO DIVERSO

Non ha fine la fantasia e la voglia di fare e di provare del nostro consigliere Giovanni Cavalli. Quest'anno si è orientato alle uve passite ed una nuova linea sperimentale sarà montata in acetaia, mentre parte della materia prima, che si è rivelata molto profumata e con grande sapore, dal torchio finirà direttamente in damigiana a produrre aceto secco. Dunque, dopo un mese di caldo

ventilato, alcune casse di trebbiano appassito sono state mostate, messe in tina e il giorno seguente cavate e bollite sotto gli occhi attenti di molti curiosi e di alcuni fotografi.

L'esperimento non è privo di riferimenti storici e, anche se i disciplinari non lo prevedono, sappiamo che vini dolci e mosti di Cipro finivano nelle acetaie migliori e più ricche, compresa quella del Duca.



IL NOSTRO LABORATORIO PERFETTAMENTE FUNZIONANTE: GRAZIE RAG. ROVEDA!

Livello alcolometrico, acidità e grado zuccherino di mosti ed aceti sono la base dei controlli analitici che di routine il nostro laboratorio effettua per i soci.

In uno stabile completamente ripulito, situato a fianco dello stabilimento Roveda di Bagnolo, noto per accogliere una delle più vecchie aziende produttrici di mosti cotti e concentrati, a nostra completa disposizione per la munifica disponibilità del suo presidente rag. Andrea Roveda, i nostri tecnici Torreggiani, Bagnacani, Davoli, aiutati dal

solito Barani, dal neo alfiere Lapin Peregrini, dal segretario Patrizio Prampolini e da altri volenterosi, stanno oggi producendo un grande sforzo per completare le analisi dei campioni presentati al Palio Matildico.

A fianco del laboratorio altri spazi ben distribuiti ci hanno consentito di tenere riunioni di direttivo e l'anonimazione dei campioni presentati; qui sarà creato l'archivio e qui per ora è trasferita la sede operativa della Confraternita, data l'indisponibilità, che durerà ancora assai a lungo, della torre di Casalgrande.

L'INTERVISTA

incontro con la signora Marilena Braglia, titolare della trattoria della Ghiara

Non bisogna mai risparmiare sulle materie prime ..."
Marilena Braglia, la Signora della Trattoria della Ghiara, la pensa come l'Artusi quando suggerisce una delle regole fondamentali su cui si regge l'arte della buona cucina.

La nostra Reggio non avrà le scenografiche architetture di altre città padane a cui il passato ha donato vesti sontuose, ma gode di una ricchezza, la cucina, che scaturisce dall'abilità, dalla fantasia, dai prodotti della nostra provvida terra emiliana e dagli insegnamenti di quelle donne di un tempo, le *rezdore*, che trovavano gratificante occupare molta parte della giornata sui fornelli.

In una viuzza della vecchia Reggio, sulla terra degli orti del palazzo Canossa, oggi Rangone, la Trattoria della Ghiara ci suggerisce vecchie atmosfere. I colori dei muri del centro storico all'esterno e i profumi dei piatti della tradizione più genuina negli ambienti interni, dove la raffinatezza si sposa con la familiarità, promettono soddisfazioni culinarie che poi mantengono.

"Dedicarsi alla cucina, è solo una professione?" ho chiesto alla nostra ristoratrice in un piacevole conversare.

"E un insieme di cose: lavoro, passione, possibilità di esprimere la mia creatività senza stravolgere la tradizione."



"Che cosa le riesce meglio?"

"I primi piatti ... i risotti, le paste ripiene dove le sfoglie leggere nascondono un cuore di verdure di stagione o di mele esaltate dall'accostamento col Balsamico Tradizionale."

"Ecco, proprio qui la volevo. Lei usa questa "meraviglia" perché è di moda o perché trova che sia un eccezionale ingrediente?"

"La cucina reggiana è già di per sé ottima ma ora, data la globalizzazione dei prodotti, c'è bisogno di utilizzare prodotti di nicchia e il nostro territorio, insieme a quello di Modena, possiede il Balsamico Tradizionale che piace moltissimo agli Italiani e agli stranieri. Chi non l'ha mai assaggiato, applicato in cucina, ne rimane estasiato."

"Qualche consiglio sul suo utilizzo nella preparazione delle vivande?"

"Ritengo che si debba usare non tanto come tocco finale per il suo colore e aspetto vellutato, ma nelle cotture e quasi sempre alla fine."

Sono troppo pretenziosa se le chiedo di svelare per i nostri lettori la ricetta dei *Tortelli di mele al balsamico tradizionale di Reggio Emilia?*

"Con piacere, eccola qua."

Ingredienti per 6 persone

Per la sfoglia: 250 gr. di farina, 2 uova, 1 cucchiaino di olio di semi

Per il ripieno: 1 Kg di mele renette mature, 100 gr. di ricotta puina molto soda, 50 gr. di parmigiano reggiano grattugiato, 6 amaretti tritati, 1 cucchiaino raso di pinoli tritati, 1 cucchiaino di uvetta ammollata, 1 cucchiaino di Aceto Balsamico Tradizionale del migliore.

Per condire: burro fuso, parmigiano reggiano, A.B.T.RE.

Preparazione: lavare le mele e cuocerle in forno con la buccia. Dopo che saranno cotte, lasciarle asciugare in forno a calore basso. Ricavare la polpa e passarla al setaccio. Aggiungere gli amaretti, i pinoli, l'uvetta, la ricotta, il grana, l'aceto e un pizzico di sale. Mescolare. Tirare la sfoglia e confezionare i tortelli nel modo tradizionale. Cuocere in acqua salata e condire con burro, grana e qualche goccia di A.B.T.RE.

Grazie alla Signora Marilena: raramente i professionisti svelano le ricette delle loro creazioni!

Giovanna Giacobazzi

DALLA STAMPA ESTERA

Su due riviste americane sono comparsi articoli del giornalista Mc Hugh del Colorado, sull'aceto balsamico tradizionale reggiano. L'autore, entusiasta del prodotto e dell'ambiente che lo circonda e lo produce, descrive in toni entusiasti il suo primo approccio a questo divino

condimento che ha potuto apprezzare, lui dice, grazie alla disponibilità del nostro Giovanni Cavalli, sul quale cade anche l'onore e l'onere di alcune belle foto che lo ritraggono fra le sue botti.

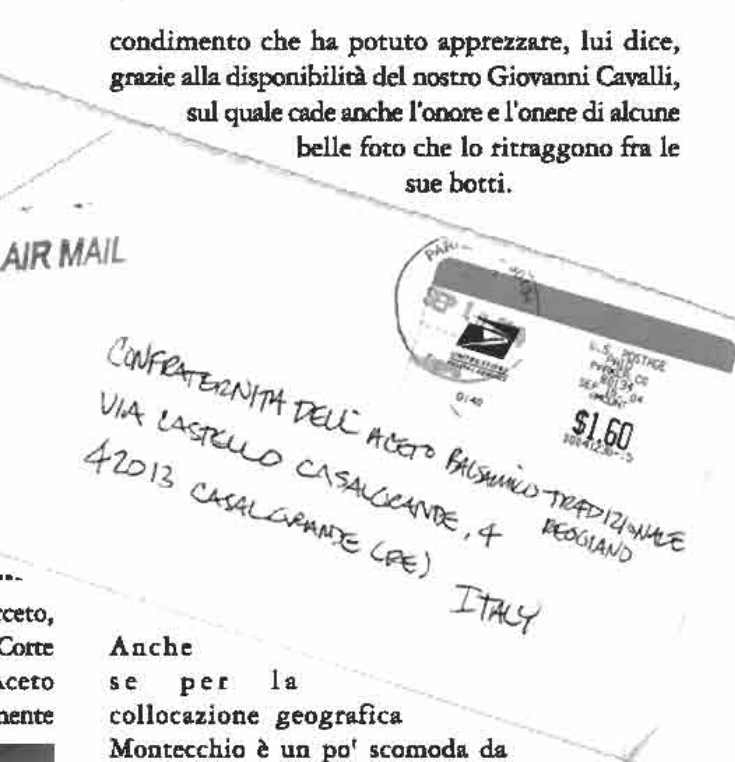
Ospitato per diversi anni nel castello di Arceto, dopo essersi soffermato l'anno scorso nella Corte Ospitale di Rubiera, il Palio dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano è finalmente



approdato al Castello di Montecchio, dove l'amministrazione comunale ha messo a disposizione la sala consiliare. Giustamente dunque questa manifestazione ha sempre luogo in spazi prestigiosi per pregi architettonici e suggestioni storiche, degna cornice al prodotto nobile di cui si disquisisce.

In occasione della fiera di San Simone si è svolta una serata aperta al pubblico. Dopo la relazione introduttiva tenuta dal Dott. Rangone, che ha "raccontato" la presenza del Balsamico nelle diverse epoche storiche, la Dott.ssa Giovanna Giacobazzi ne ha spiegato gli usi in cucina, suggerendo gustose ricette. E' seguito un assaggio di mosto cotto pronto per il rinalzo, poi di un prodotto con sei anni di invecchiamento e finalmente di un "signor aceto" che il pubblico ha visibilmente apprezzato ed è stata occasione di molti compiaciuti commenti.

Paola Benati



Anche se per la collocazione geografica Montecchio è un po' scomoda da raggiungere, soprattutto per chi abita verso il Secchia, tuttavia l'affluenza degli assaggiatori è stata numerosa come sempre e questo è bene perché i campioni da esaminare sono molti, quasi quattrocento. Ogni serata, terminato il sorteggio dei tavoli, nella sala cala il silenzio ed è un'impressione palpabile l'impegno, la serenità, la competenza con cui ognuno attende al suo compito.

Oltre agli assaggiatori "storici", sono presenti anche diversi giovani che, facendo tesoro dei consigli dei più esperti, cercano di affinare le loro conoscenze. Si sente solo un brontolio di contrarietà quando in qualche campione si riscontrano difetti grossolani, ma che soddisfazione per tutti quando si ha la fortuna di esaminare veri e propri capolavori!

Paola Benati





Invito



Premiazione Vincitori del

Palio Matildico 2004

I migliori aceti presentati al Palio saranno premiati durante la cena della serata di gala che si terrà alla

Sala Nidi

Via Galvi di Coenno - angolo via Casorati - Mancasale
Sabato 11 Dicembre alle ore 20.00

La partecipazione alla cena dovrà essere preceduta dalla prenotazione obbligatoria da effettuarsi entro e non oltre il 6 dicembre.

La quota è di euro 30 a persona.

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 Casiero, R.E. (0522 930124)
- Giovanni Cavalli - Via del Cristo 6, Fellogara, Scandiano, R.E. (0522 983430)
- Prospero Torricelli - Via Petrolini 16/d, R.E. (0522 332375)

Oppure

- Exedem, sede R.E.

Effettuando un bonifico sul c/c 36743/2 - abi 03032 - 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

Il Consiglio Direttivo

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