



# Il Botticello

...immediately commanded to have a little barrel 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.



## Una novità importante

**N**ella giornata del 6 giugno si sono incontrati su invito della Provincia di Reggio Emilia e della Camera di Commercio, la Confraternita dell'Aceto balsamico tradizionale, il Consorzio e l'Università.

L'argomento della discussione ha riguardato l'elenco degli assaggiatori chiamati a valutare l'Aceto Balsamico Tradizionale messo in vendita. Questione delicata e da affrontare perché ancora oggi l'elenco pubblico non esiste e se esiste non è pubblico. La gestione degli assaggiatori dell'Aceto Balsamico Tradizionale deve essere posta in sintonia con il disciplinare della Denominazione di Origine Protetta. Il documento pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della UE indica una strategia a tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale, dei produttori che possono subire concorrenza sleale, e dei consumatori potenziali vittime di truffe per l'acquisto di alimenti di infima qualità credendoli pregiati. Tale strategia è imperniata su organismi indipendenti dai produttori, accreditati dalla UE, i quali gestiscono il sistema di certificazione del prodotto in tutte le fasi della filiera produttiva. Per chiarezza riportiamo le stesse parole del disciplinare: sono (gli organismi indipendenti) una parte

terza o una parte al di sopra della parti, che garantisce la tipicità e qualità dichiarata in etichetta dal produttore.

Oggi l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia si trova in una fase rischiosa dovuta alla non sufficiente trasparenza nella gestione della filiera: in futuro questa situazione potrebbe far subire un colpo negativo alla stessa credibilità del prodotto verso l'opinione pubblica. Ci rendiamo conto che questi problemi sono dovuti alla crisi di crescita del settore, e sappiamo per antica esperienza che creare un nuovo assetto del sistema produttivo dell'Aceto Balsamico Tradizionale non è impresa facile.

La gestione degli assaggiatori, la loro formazione e l'ammissione all'elenco ufficiale, sono un pezzo delle novità che vanno introdotte nel sistema. Per queste ragioni l'incontro tra enti pubblici ed associazioni lo giudichiamo positivamente perché ha demandato ad una commissione la presentazione delle proposte di merito. E' un buon avvio anche se qualcuno ricorda sempre di non dire gatto fin che non è nel sacco.



**Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano**

Via Castello, 4 - Casalgrande - Telefono 0522.770970

indirizzo internet:

**www.confraternitaacetobalsamico.it**

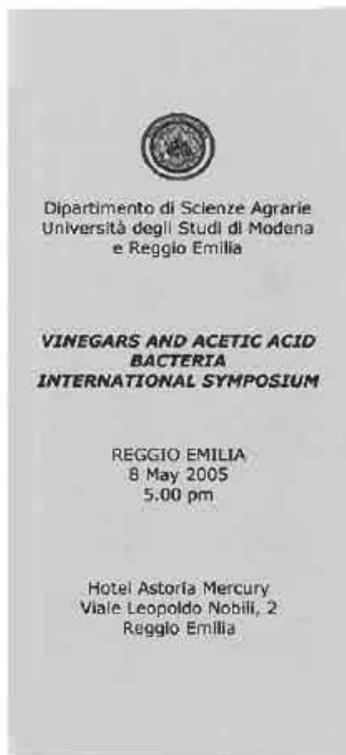
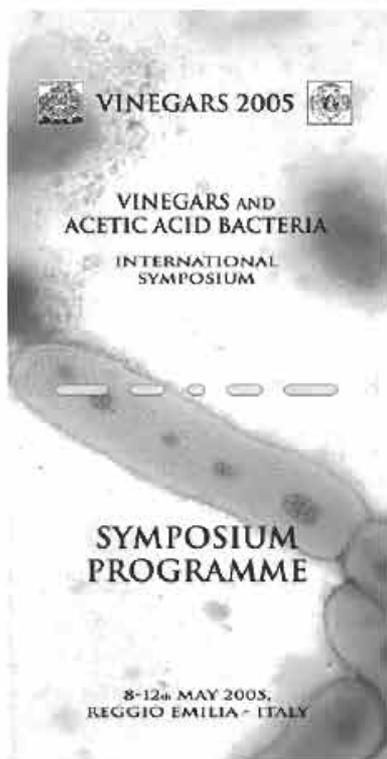
e-mail:

**info@confraternitaacetobalsamico.it**

**PER ISCRIVERSI: versamento di € 35 a mezzo filiali  
CREDEM (senza oneri) o altre banche sul:  
cc 36743/2 ABI 3032 CAB 12800 CREDEM sede RE**

Prima pagina

# VINEGARS 2005



*L'Assessore Provinciale all'Agricoltura Dottoressa Roberta Rivi e il Prof. Paolo Giudici salutano i congressisti.*



ol patrocinio ed il finanziamento delle istituzioni di Reggio e Modena, e il supporto economico ed organizzativo di molte aziende e associazioni, fra cui la nostra Confraternita, si è tenuto a Reggio, fra l'otto e il dodici maggio, il primo convegno mondiale sull'argomento.

Con la Presidenza di un efficientissimo prof. Giudici, largamente appoggiato da tutto il suo staff, si sono riuniti all'Hotel Astoria i più importanti studiosi dell'argomento.

Fra gli oltre duecento iscritti, erano presenti cinquanta relatori italiani ed esteri provenienti da tutti i continenti. Di grande interesse questo convegno mondiale, con molti temi di difficile vulgarizzazione: riducendo la portata dei temi ad un livello comprensibile, le considerazioni sui microrganismi e la loro potenziale applicazione all'industria, cuore del convegno, rappresentano un innegabile apporto al miglioramento della qualità della vita. E' stato largamente dimostrato che i microrganismi rappresentano la più vasta combinazione di risorse non ancora esplorate: i batteri acetici non fanno eccezione a questa regola.

Per lungo tempo essi sono stati associati alla produzione di aceti, ma il loro ruolo è stato recentemente rivalutato sia in campo medico che nel controllo e conservazione di diversi prodotti alimentari.



*Le autorità all'apertura dei lavori: il saluto del Prorettore prof. Grasselli*

## A PROPOSITO DI LEGNI

**E**'un albero che, con i suoi dolci frutti, ha rappresentato per la gente montanara una risorsa insostituibile per la sopravvivenza laddove l'agricoltura era più misera e nei momenti in cui il flagello della carestia mieteva vittime con inesorabile facilità.

Dopo queste modeste note guarderai, entrando in acetaia, alcune botticelle con maggior rispetto.

### *Com'è?*

Chioma conica piramidale nei giovani esemplari, con tendenza a diventare espansa ed irregolare negli esemplari più adulti. Fusto dritto con scorza inizialmente grigio nocciola che col tempo diventa brunastra con sfumature grigie.

Legno di lunga durata, semiduro, molto usato per la costruzione di travi, tavoli, mobili, botti per aceto balsamico mentre poco valore ha come legna da ardere perché scoppia, sfavilla e restituisce poco calore.

### *Dove vive?*

Nella fascia submontana estesa tra i 500 e 1000 metri di quota nell'area mediterranea dell'Europa.

La zona d'origine è probabilmente la Cina da dove è migrato verso il Nord America e verso l'Europa. La Turchia sarebbe la zona da cui proviene l'esemplare europeo.

### *Quando fiorisce?*

In estate, le infiorescenze maschili sono rappresentate da spighe lunghe circa dieci centimetri di color giallo verdastro, quelle femminili sono costituite da fiori singoli o a grappoli posti alla base delle infiorescenze maschili.

### *Che cosa ci regala?*

Il legno, la corteccia (è bene ricordare che dalla segatura ricca di tannino si otteneva un tempo un prodotto conciante), le foglie ottime nella composta per ottenere terriccio per acidofile, ma soprattutto il frutto, dallo aspetto bizzarro di "noce" interamente rivestita da una cupola spinosa, che è stato valorizzato in molti modi: crudo, bollito, arrostito, essicato e macinato.

### *Di chi stiamo parlando?*

Della "Castanea Sativa", della famiglia delle fagacee, detta volgarmente "Castagno" e, affettuosamente dalle genti dell'Appennino, "albero del pane".

### *Qualche nota sul suo frutto*

*"Riccio spinoso dal cuore generoso mi trovo in montagna mi chiamo ...castagna!"*

(indovinello popolare)

*"... cavano (i montanari) dal frutto ben secco, con una mazza la premono a colpi entro barili e casse. Senza una tale precauzione essa (la farina) va a male più presto o scema di bontà"* (Filippo Re)

*"... qualunque corpo o persona, niuno eccettuato, dovrà ogni anno denunciare fedelmente" .... le castagne e le farine o di vecchia rimanenza o di nuova raccolta"*

(grida del 1797 del Duca di Modena)

*"Non meta di vincigli di castagno, fatti d'agosto per serbarli al verno; non metato soletto in cui seccasse a un fuoco dolce il dolce pan di legno: sopra le cannaiole le castagne cricchiano, e il rosso fuoco arde nel buio"* (Pascoli, I canti di Castelvecchio)



## Lo sapevi che ...

**L**a castanicoltura da frutto ebbe un grande impulso nel Medio Evo per volere della Contessa Matilde di Canossa?

... che in montagna nel giorno della vigilia di Natale per ottemperare all'astinenza si mangiavano castagne secche cotte in acqua salata e servite in una tazza con l'aggiunta di latte?

... che a Sant'Alfio in provincia di Catania esiste un castagno considerato il più vecchio (più di duemila anni) e il più grande d'Europa tanto che la tradizione lo chiama "Il castagno dei cento cavalli" perché, durante un temporale, avrebbe riparato sotto le sue fronde la regina Giovanna d'Aragona con un centinaio di cavalieri del suo seguito?

... che masticare una castagna secca calmava i nervi o serviva per evitare di fumare in tempi in cui ancora non si conosceva la chewing gum?

... che secondo la fantasiosa tradizione orale celtica "il castagno" era uno dei segni astrologici (come il melo, il pioppo, la betulla, il pino ...) per i nati dal 15 al 24 maggio e dal 12 al 21 novembre?

... che Andrea del Castagno si chiamava così perché proveniva da Castagno, vicino a Firenze, una località ricca di castagneti?

## E veniamo alla cucina

**L**a castagna ha sempre fatto il suo dovere, proponendosi per piatti umili e popolari come il "Castagnaccio" e per menu pretenziosi come il delizioso "Montebianco" o la raffinata "Tacchinella con ripieno di castagne".

Dalle minestre, come le tagliatelle con farina di castagne o le lasagne che qualcuno ha battezzato "bastarde" (per la pasta: 300 g. di farina di castagne, 100 g. di farina bianca, 2 bicchieri d'acqua tiepida, sale) ai dolci, legati al periodo natalizio, la castagna rievoca nell'immaginario collettivo di chi non è più giovanissimo immagini di carrettini, pentoloni scoppiettanti agli angoli delle strade e fragranze miste all'inconfondibile profumo della nebbia, della fumana.

Ritornando alla cucina montanara che ha pieno diritto di far sentire la propria voce, non dobbiamo dimenticare "i menni" (polentine di farina di castagne da consumarsi condite con latte, panna o formaggio tenero di pecora), "i ciacci o necci" (crescentine di farina di castagne impastata con acqua e sale, cotte tra due testi, dischi di ferro con due manici, e condite con ricotta fresca di pecora) e "il castagnaccio" (impasto molto tenero cotto in un tegame di terra o in una teglia di rame fatto con farina di castagne, olio, sale, rosmarino e pinoli o noci tritate e qualche buccia di arancia).

## E per concludere

**S**ulle falde del Monte Amiata si racconta una storia.

E' la solita storia del lupo e del pastorello che se ne stava tranquillo a pascolare le sue pecore dilettrandosi con lo zufolo. La bestiaccia, che cercava di risolvere il suo quotidiano problema esistenziale, restò a stomaco vuoto perché un folto castagno, impietosito, abbassò fino a terra i suoi rami frondosi formando una cupola impenetrabile dove il giovanetto ebbe scampo.

Giovanna Giacobazzi

## CORSO CONDUTTORI DI 1° LIVELLO

Tra la fine di agosto ed i primi giorni di settembre è prevista l'organizzazione di un corso conduttori di primo livello. Molti sono gli iscritti, ai quali verrà comunicato con lettera date, ora e luogo delle tre serate.



Preghiamo tutti coloro che vorranno partecipare di segnalare la propria adesione al numero telefonico della sede 0522 770970 o per via elettronica a

[info@confraternitaacetobalsamico.it](mailto:info@confraternitaacetobalsamico.it)

L'iscrizione di € 35 va fatta in prima serata e comprende una dispensa con gli argomenti trattati.

## PALIO 2005



Si è conclusa la prima fase di assaggi dei campioni presentati per il Palio 2005.

Le serate si sono svolte nella villa cinquecentesca del Mauriziano, gentilmente messa a disposizione dalla VI circoscrizione e dai Musei.

Tutte le serate hanno visto una nutrita presenza di assaggiatori: la graduatoria messa a punto dall'immane dr Bertani ha segnato martedì 31 maggio il novecentesimo assaggio del nostro Ermanno Boni, che dal 1991 non manca mai a queste serate ed ha così accumulato un vantaggio quasi incolmabile sugli inseguitori, fra i quali spicca un altro nome storico del nostro gruppo, Lamberto Cucchi che nella serata del 6 giugno ha raggiunto quota ottocento. Complimenti e.....altri centinaia di assaggi!

Da questa prima tornata sono stati selezionati gli ottanta campioni che concorreranno alla finale: tutti questi concorrenti, che rappresentano le migliori acetaie della provincia, saranno avvertiti con una lettera che li informerà sul punteggio ottenuto e li preavvertirà della visita dei due commissari deputati al prelievo per le finali ed alla fotografia della batteria in concorso.

Gli assaggi per la finale inizieranno i primi di ottobre: gli assaggiatori saranno tempestivamente informati sui giorni e sulla località prescelta.



Notizie

### *Incontro di fine estate a Carpineti*

#### RITROVO IL 4 SETTEMBRE TRA SOCI ED ASSAGGIATORI



Quest'anno vi è stata una nuova impostazione del Palio Matildico, con una prima parte dove sono stati assaggiati e giudicati tutti i campioni in gara, mentre la seconda, coi migliori 80 classificati, si svolgerà in autunno.

A conclusione vi sarà la serata di gala, un importante appuntamento per la Confraternita, dove i dirigenti e i soci si ritroveranno per premiare i migliori aceti.

Si è deciso così di proporre, tra i due appuntamenti, un incontro di "fine estate" rivolto sia ai partecipanti al Palio e agli assaggiatori che a tutta la base sociale.

La località prescelta è il paese di Carpineti in data:

**Domenica 4 Settembre 2005**

Ci ritroveremo in un suggestivo agriturismo a due passi dal paese, "LE SCUDERIE", riservato in esclusiva alla Confraternita, alle ore 16,00. Gli intervenuti (si potrà venire con il proprio consorte) avranno la possibilità di visite guidate, con un bus navetta offerto dal Comune, nei luoghi di pregio del paese. Ma soprattutto sarà una occasione per conoscere gli 80 campioni promossi e per dibattere sui risultati della prima parte del Palio Matildico 2005. Infine, intorno alle 19,00, sarà preparata una cena con prodotti tipici locali.

Prezzo concordato: 18 Euro, bevande comprese. E' essenziale che, per l'adesione (massimo cento persone) si dia conferma per tempo, per agevolare il lavoro degli organizzatori.

Le iscrizioni vanno fatte, con termine ultimo il 29 Agosto a:

Giovanni Cavalli (Tel. 0522/983430 - Cell. 339/1125858) o a Prospero Torricelli (Tel. 0522/332375)

## 2° CONCORSO FOTOGRAFICO NAZIONALE

E' stato lanciato il bando del 2° concorso fotografico nazionale "Dalla terra al sottotetto" il percorso della vita dell'Aceto Balsamico Tradizionale.

Sponsorizzato dalla Banca Popolare di Novara, Banco S. Geminiano e S. Prospero, è aperto ai fotografi di tutt'Italia ed è allo stesso tempo un invito ad osservare più da vicino questo nostro grande prodotto. La premiazione avverrà nel corso della serata di gala del Palio Matildico, prevista per la fine di novembre.

### GLI ORI DELLA TERRA Alla scoperta dei nostri tesori

"Gli ori della terra reggiana" è un percorso progettato da tredici comuni per promuovere la conoscenza delle nostre tradizioni alimentari e dei nostri prodotti tipici.

*La Confraternita si inserirà in queste manifestazioni con alcuni momenti per noi molto importanti: la raccolta dell'uva, la pigiatura, la cottura del mosto.*

Nei giorni 17-18 e 24-25 settembre, dalle ore 10 alle ore 20, nel cortile della Rocca dei Boiardo, a Scandiano, tutte queste iniziative saranno intervallate da proiezioni, assaggi, racconti, per il pubblico degli appassionati e dei curiosi che farà da cornice all'iniziativa.

Varie

### IN CUCINA: Spiedini di coniglio

*Il coniglio è una presenza tradizionale sulle tavole dei reggiani, figurando degnamente in occasioni importanti o gradito ristoro in pranzi campagnoli. Ultimamente ho preparato per i miei ospiti degli spiedini all'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE, che sono stati apprezzati dai commensali, candidandosi come gustosa alternativa alle ricette tradizionali.*

**Ingredienti:**

1 coniglio  
1 hg di pancetta  
olio  
aglio  
rosmarino  
sale  
A.B.T.

Disossare il coniglio, tagliarlo a cubetti e lasciarlo in concia per una notte con aglio, olio, rosmarino e sale. Avvolgere i cubetti con la pancetta, infilarli negli spiedini, adagiarli in una teglia precedentemente imburata e cuocerli in forno per un'ora coperti. Bagnare con vino bianco se necessario. Scoprire e lasciare rosolare gli spiedini per circa 15 minuti. Poco prima di sfornare irrorare con Aceto Balsamico Tradizionale a piacere.

*Paola Benati*

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