



Il Botticello

...imperi argenti vegetem subito fabricari...

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

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.



Prima pagina

Un tuffo nella preistoria,
storia e documenti
della nostra terra,
la tecnica di preparazione,
la cucina nel tempo,
la medicina storica e popolare
in una affascinante carrellata
di notizie, ricordi, immagini.



Serata di Gala, XV Palio Matildico



- La quota è di € 30 a persona
- Per esigenze organizzative, l'importo della cena dovrà essere versato contestualmente alle prenotazioni da effettuarsi entro martedì 29 novembre.
- 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 Cafero, RE (0522 930124)
- Giovanni Cavalli - Via del Cristo 6, Fellegara, Scandiano, RE (0522 983430)
- Prospero Torriccelli - Via E. Fermi 58/d, Fogliano RE (0522 521035)

oppure

- Credem, sede e filiali - effettuando un bonifico con valuta del giorno dell'operazione sul c/c 36743/2 - ABI 3032 - 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.



UN TESORO SOTTO IL TETTO

Questo è il titolo della pubblicazione sull'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano che, in gestazione da qualche mese, è stato dato alle stampe e verrà ufficialmente presentato

Giovedì 1° dicembre
Salone del Capitano Hotel Posta

Si tratta di un lavoro a più mani in cui si intrecciano storia, tecnica, cucina e medicina ed è arricchito da belle immagini a colori e dalle migliori fotografie presentate al concorso fotografico dell'anno scorso. Uscirà in libreria ad € 15, ma ai soci della Confraternita è riservato il prezzo speciale di € 10.

LA CASA DI GIORGIO GALLESIO

Un nostro consigliere ha visitato a Finalborgo, in provincia di Savona, la casa del Conte Gallezio, agronomo di fama mondiale, ed ha scattato alcune foto. Gallezio è noto a tutti gli appassionati di Aceto Balsamico per i suoi appunti sull'acetaia del Conte Filippo Salinbeni, "scoperta" nella villa Reddè a Nonantola, in cui fu ospite nel 1839. Scrive tra l'altro "...la cantina dell'aceto (posta però nel sottotetto ndr) è la cosa più importante a vedersi in questa tenuta...". Gallezio non era certo una persona qualsiasi se, come diplomatico e politico, aveva presenziato a Parigi alle nozze di Napoleone e Maria Luigia, se era stato in Austria uno dei partecipanti al Congresso di Vienna e se, come esperto agronomo, era accolto nelle corti ed aveva contatti non solo epistolari con Filippo Re e Agazzotti. Nel "Giornale di Agricoltura e dei viaggi" e nell'opera monumentale "Pomona Italiana", Gallezio riportò con metodo gli studi sui frutti dell'intero territorio nazionale, fichi, mele, pere, pesche, albicocche, prugne, uve, fragole, azeruole, mandorle, giuggiole, melograne, cocomeri, ciliegie e olive furono oggetto della sua trattazione.



Il prof. Giudici apre i lavori dell'International Symposium "Vinegars and acetic acid bacteria"

SERATE DI STUDIO

Chi ha partecipato al convegno mondiale organizzato il maggio scorso dal prof. Giudici, sarà sicuramente rimasto colpito dalla ovvia difficoltà delle materie trattate.

Dato che parecchi temi sono quanto mai interessanti ma abbisognano di una buona volgarizzazione, il professore e la sua equipe si sono detti disponibili a riproporne alcuni e ad approfondirne altri di vivo interesse per chi conduce una acetaia.

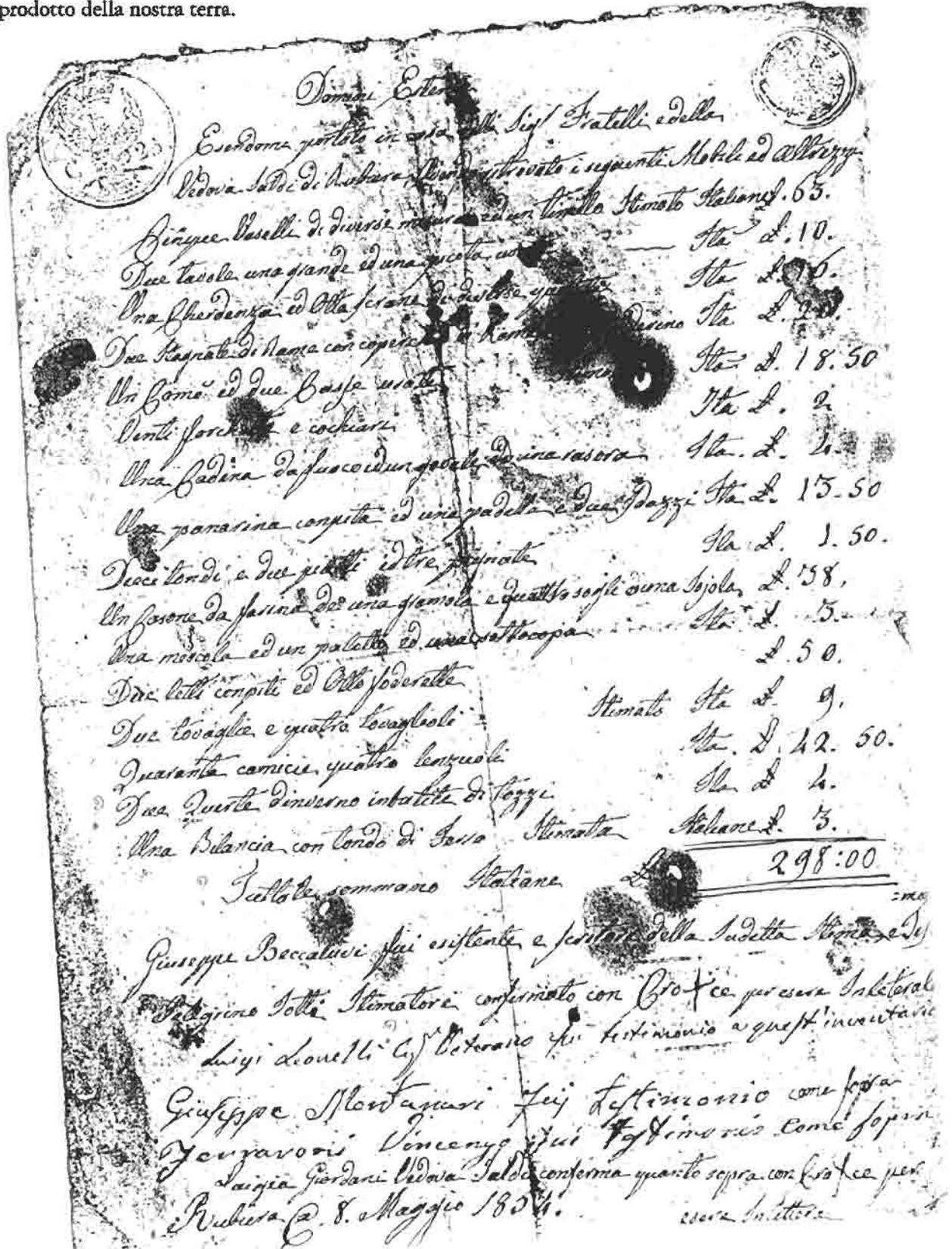
Ci vedremo quindi verso la fine di gennaio: vi preciseremo tempestivamente luogo ed orari.

STORIE DI CASA NOSTRA

Mi accingo, all'età di 64 anni, ad avviare una batteria per la produzione di aceto balsamico (almeno lo spero!), confortata dalla promessa di "auxilium et consilium" delle amiche e valide socie della Confraternita, Giovanna e Paola. Confesso però che fatico a penetrare le "Note di tecnologia produttiva", mentre il mio interesse si appunta sulle notizie storiche e le autorevoli testimonianze che hanno accompagnato, nel corso dei secoli, questo nobile prodotto della nostra terra.

La nuova esperienza mi ha spinto così a rileggere con diversa attenzione l'"Inventario dei beni delli Sig.ri Fratelli e della Vedova Saldi di Rubiera", una carta di famiglia che non può certo competere con importanti documenti: i protagonisti non sono dei grandi, appartengono piuttosto a quelle "genti meccaniche e di piccolo affare" che, con il loro vissuto quotidiano, hanno partecipato alla storia.

Storia nostrana



trascrizione

Domini Estensi

Esendomi portato in casa delli Signori Fratelli e della Vedova Saldi di Rubiera avendo ritrovato i seguenti Mobili ed Attrezzi

| | | |
|---|----------------------------------|-----------|
| <i>Cinque vaselli di diverse misure ed un tinello</i> | <i>stimato Italiane</i> | £. 63 |
| <i>Due tavole, una grande e una piccola, usate,</i> | <i>Ita.</i> | £. 10 |
| <i>Una Cherdenza ed otto scrane di diversa qualità</i> | <i>Ita.</i> | £. 16 |
| <i>Due stagnate di rame con coperchio di rame ed un calderino</i> | <i>Ita.</i> | £. 20 |
| <i>Un comò e due casse usate</i> | <i>Ita.</i> | £. 18,50 |
| <i>Venti forchette e cochiari</i> | <i>Ita.</i> | £. 2 |
| <i>Una catena da fuoco ed un gavale ed una rasora</i> | <i>Ita.</i> | £. 4 |
| <i>Una panarina compita ed una padella e due sdazzi</i> | <i>Ita.</i> | £. 13,50 |
| <i>Dieci tondi e due piatti ed tre pignate</i> | <i>Ita.</i> | £. 1,50 |
| <i>Un casone da farina ed una gramola e quattro sogli ed una sojola</i> | | £. 38 |
| <i>Una mescola ed un palotto ed una sottocopa</i> | <i>Ita.</i> | £. 3 |
| <i>Due letti compiti ed otto foderette</i> | | £. 50 |
| <i>Due tovaglie e quatro tovaglioli</i> | <i>stimato Ita.</i> | £. 9 |
| <i>Quaranta camicie, quatro lenzuoli</i> | <i>Ita.</i> | £. 42,50 |
| <i>Due Querte dinverno inbotite di tozzi</i> | <i>Ita.</i> | £. 4 |
| <i>Una Bilancia con tondo di Ferro</i> | <i>stimata Italiane</i> | £. 3 |
| | | <hr/> |
| | <i>Tutto le sommano Italiane</i> | £. 298,00 |
| | | <hr/> |

Giuseppe Beccaluvì fui esistente e scrittore della sudetta stima e Testimone.

Pelegriano Iotti Stimatore confermato con Croce per essere Inletterato

Luigi Lionelli (?) Veterano fui testimone a quest'inventario

Giuseppe Montanari fui testimone come sopra

Ferraroni Vincenzo fui testimone come sopra

Luigia Giordani Vedova Saldi conferma quanto sopra con Croce per essere Inletterata

Rubiera (?) 8. Maggio 1854.

Il successivo 13 maggio, Luigia Giordani ("vedova del fu Giovanni Saldi, di Rubiera, di professione casaro") presenta alla Cancelleria della Giurisdizione Civile di Modena "inventario dei beni appartenenti ai minori redatto in doppio originale".

Mobili ed attrezzi elencati fanno sorridere anche perché l'estensore della stima usa termini dialettali ("due querte dinverno", "una catena da fuoco, un gavale ed una rasora"...); nella valutazione colpisce però un dato: "cinque vaselli di diverse misure ed un tinello" vengono stimati Italiane £. 63 su un totale di £. 298:00.

Cos'è un vasello? Il "Glossario" dell'opera "Il Balsamico della Tradizione Secolare" (a cura della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto) così recita: "Vasello – Termine che indica il contenitore di legno costruito per la produzione del "balsamico". E' sinonimo di barile o di botticella".

Possiamo allora pensare che questo fosse una batteria per l'aceto?

Sì, e probabilmente non ne è stato indicato l'uso perché per l'estimatore era tacito: questo bene è collocato infatti al primo posto nell'inventario e gli viene attribuito il valore maggiore.

Nello "Stato della popolazione della Parrocchia di

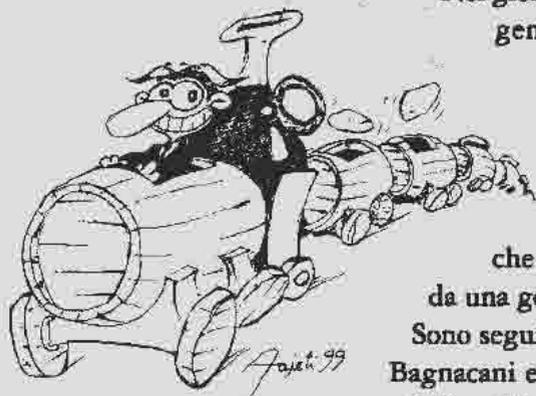
Rubiera" (anno 1855) Luigia Giordani e i figli Alessandro, Carolina, Domenica e Luigi Dalla Salda (questa la nuova grafia del cognome) risultano abitanti nelle "Case Greppi" e nel 1870 Alessandro Dalla Salda ("casciaro") firmerà di proprio pugno (sarà il primo "letterato" della famiglia) la scrittura privata di affittanza, come subconduttore, della Cascina della Tenuta Greppi (fabbricato ancora oggi esistente nel complesso della Corte Ospitale).

Il conte milanese Antonio Greppi aveva acquistato nel 1772 dal duca Francesco III i beni del soppresso Ospitale di Rubiera, già della famiglia Saccati e trasformata l'antica costruzione in una fattoria agricola, dotata di magazzini, forno, ghiacciaia, stalle, scuderie e ... diverse cantine e "tinacciaro".

Oggi, la Corte Ospitale, dopo un lungo lavoro di restauro, ha iniziato una nuova vita: è sede di varie iniziative culturali. Varcato l'androne di ingresso si resta incantati dall'ampio e solenne cortile centrale, circondato da un porticato e può capitare ancora di sentire profumi di buoni aceti ... la Confraternita è stata ospitata nelle antiche sale in occasione degli assaggi del XIII° Palio Matildico.

Giuseppina Dalla Salda

CORSO CONDUTTORI AL CASTELLO DI ARCETO



Nei giorni 30 agosto, 1 e 6 settembre si è tenuto al castello di Arceto, gentilmente messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale di Scandiano, l'annunciato corso per conduttori di acetaia, con la partecipazione di 34 iscritti.

Alla solita apertura in chiave storica, ha fatto seguito una bella carrellata sull'impiego del Balsamico in cucina dal Rinascimento ai giorni nostri: una interessante ricetta, che vi proponiamo nella sezione "cucina" ci è stata indicata da una gentile partecipante che ringraziamo per la collaborazione. Sono seguite due serate di note tecniche proposte dal vicepresidente Bagnacani e di informazioni pratiche con numerosi filmati a cura del consigliere Giovanni Cavalli.

ASSAGGI PER LE FINALI DEL XV PALIO MATILDICO

Quante volte abbiamo utilizzato il Castello di Aceto per gli assaggi? Ormai non lo ricordiamo neanche più, tanti sono gli anni che queste antiche e prestigiose mura ci ospitano.

Il fatto è che qui tutti ci troviamo bene, per l'ambiente sempre in ordine ed accogliente, per la simpatia che ispira il suo custode, ormai uno dei nostri, perché già prova ad assaggiare e ad esprimere timidi giudizi.

Così anche gli assaggi di questo Palio sono terminati, e come sempre in gloria: a fianco di tutto il resto, bresaola, salame, gnocco, vini vari, questa volta ha

fatto la sua apparizione una enorme torta Ariosto con candeline beneauguranti.



L'INCONTRO DEI SOCI A CARPINETI

Domenica 4 settembre, presso l'agriturismo "le Scuderie" di Carpineti, si è svolto l'incontro di mezza estate tra i soci della Confraternita e gli assaggiatori del Palio Matildico.

I partecipanti cominciano ad arrivare nel primo pomeriggio per partecipare ad un viaggio guidato dalla Prof. Diva Valli alla pieve di S. Vitale, alla casa-torre del Cigarello, al Castello, per poi ricevere, tornati alle scuderie, il saluto del Vicepresidente Bagnacani, che ha ringraziato le autorità comunali per l'ospitalità ed il contributo offerto, e del vicesindaco Stefano Balzelli, che ha poi donato un'opera del pittore Mercati.

Il prof. Bertani ha commentato la prima fase del Palio Matildico provvedendo a distribuire, agli alfiere presenti, le schede dei concorrenti che non hanno avuto accesso alla finale. L'incontro è terminato con gustosi piatti della cucina montanara.

GLI ORI DELLA TERRA

Alla scoperta dei nostri tesori

Nei giorni 17-18 e 24-25 settembre, dalle ore 10 alle ore 20, nel cortile della Rocca dei Boiardo e nelle sale degli Appartamenti Estensi, si sono tenute diverse manifestazioni, in cui la Confraternita si è inserita con diverse iniziative, compreso l'assaggio di specialità con Aceto Balsamico Tradizionale, ed altre attività che in parte vi mostriamo.



Il sindaco di Scandiano Angelo Giovanetti, durante il discorso di apertura, annuncia ufficialmente che la Confraternita avrà la sua nuova sede nella Torre dell'Orologio a Scandiano.



Il Sindaco Angelo Giovanetti e l'assessore alla cultura assaggiano l'Aceto Balsamico della Confraternita offerto dal Presidente.



Durante la manifestazione "Gli ori della terra" un gruppo di consiglieri è salito nella sala delle cerimonie della Rocca dei Boiardo per effettuare l'anonimazione degli ottanta campioni finalisti: mai una simile cerimonia si tenne in un ambiente così suggestivo!



La raccolta, la spremitura, la cottura.



IN CUCINA:

Fichi al balsamico tradizionale

I corsi per conduttori, svolti dalla Confraternita, sono un'occasione per confrontarci non solo sul modo di avviare e condurre una batteria, ma anche su come e su dove va utilizzato il prodotto che amiamo.

La Signora Fiorenza Lusetti di San Polo, nell'ultimo incontro al castello di Arceto, ci ha proposto una sua invitante ricetta.

Occorrente:

fichi freschi
zucchero di canna
rhum
balsamico tradizionale

Procedimento:

Utilizzare fichi maturi ma sodi, preferibilmente scuri perché la buccia è più sottile. Fare un piccolo taglio a croce sulla buccia e disporre i frutti sulla leccarda del forno. Cospargerli di zucchero di canna e metterli nel forno già caldo per 20-30 minuti (in un forno ventilato a 230-250°).
Toglierli dal forno, invasarli ancora caldi sistemandoli a strati e cospargendoli, a ogni strato, di rhum.
A Natale, si possono servire spruzzandoli con alcune gocce di tradizionale ...
del migliore, mi raccomando!

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