



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.



Appena sarà terminata la ristrutturazione della Torre Civica, la Confraternita vi entrerà con la sua nuova sede.

Difficile immaginare un ambiente di maggiore prestigio: il Campanone è il simbolo della città, il punto di riferimento per ogni avvenimento, buono o cattivo. Col suo rintocco da secoli chiama i cittadini a raccolta e segna incendi, alluvioni, catastrofi o giorni di gioia e di trionfo. Scandiano, terra tradizionalmente legata alla produzione di vini bianchi, già prima del periodo di "Modena capitale" produceva aceti invecchiati che andavano a costituire il patrimonio delle famiglie più abbienti. Ne fanno fede i numerosi, antichi documenti notarili che

segnano la presenza di "accette" assieme a beni mobili di ogni tipo.

In un ambiente con queste tradizioni la Confraternita trova la sua ideale collocazione; conscia dell'impegno che con questo atto assume verso l'Amministrazione e la cittadinanza, vuole esprimere la certezza di riuscire a fare di Scandiano la capitale dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano.

Con l'articolo che segue il nostro socio ed amico dott. Roberto Gandini, storico importante della nostra città, inizia a raccontarci la storia della Torre civica dalla sua ricostruzione, circa cinque secoli fa.

ORIGINE E VICENDE STORICHE

LA TORRE DELL'OROLOGIO DI SCANDIANO

Pomponio Allegri di Correggio, figlio del grande pittore Antonio, eseguì nel secolo XVI la prima decorazione pittorica della Torre.

Le vicende della Torre civica dell'Orologio, costruita dove un tempo sorgeva l'antica porta di Reggio, sono strettamente legate alla storia di Scandiano.

La campana della Torre, chiamata dagli scandianesi "Al Campanòun", ha accompagnato con i suoi rintocchi per cinque secoli, nel bene e nel male, la vita della Comunità. Le lancette dell'orologio hanno segnato da sempre e continuano a segnare, ogni giorno, l'inarrestabile trascorrere del tempo indicando alla gente del paese, ieri come oggi, le ore del lavoro e quelle del riposo.

Le prime notizie riguardanti l'innalzamento dei due livelli superiori della Torre, con l'aggiunta della

copertura a quattro falde e la torretta al vertice del tetto, risalgono alla prima metà del secolo XVI.

In questo periodo Scandiano conobbe, grazie al buon governo di Giovanni e Giulio Boiardo, una forte crescita economica e culturale.

Il miglioramento delle condizioni economiche richiamò nel Paese, dai territori vicini, nuovi abitanti in cerca di lavoro e di sicurezza.

Il centro storico si sviluppò, nuove strade e nuove piazze si aggiunsero alle vecchie e



AIUTACI A CONSERVARE UNA TRADIZIONE MILLENARIA

ISCRIVITI ALLA CONFRATERNITA

Versamento di € 35 a mezzo filiali Credem (senza oneri) o altre banche su:
cc 36743/2 ABI 3032 CAB 12800 Credem sede RE

nuovi edifici civili e religiosi andarono ad arricchire il patrimonio edilizio urbano.

La chiesa di San Giuseppe, il Convento e la chiesa dei Servi dell'Ospedale, gli edifici del Monte di Pietà e del Peculio dei Grani, sono solo alcune delle opere realizzate in questo periodo.

Il primo apporto documentario riguardante la torre dell'Orologio di Scandiano si trova in un atto pubblico redatto dal notaio scandianese Delaito Mattacoda.

Si tratta della relazione del duello fra il Capitano Giulio da Viterbo e il Signor Centio Capizucca romano che si svolse il 5 settembre 1548: "suso la piazza di Scandiano nel moderno sticato e campo franco... dato dal Ill.mo Signor Conte Julio Boiardo".

Il notaio, presente fra la folla, conclude l'atto: "...non si po' ueder horologio ne udir le hore per la moltitudine di li persone esistenti suso la piazza". ⁽¹⁾

Altre notizie riguardanti la Torre dell'Orologio si ricavano dalle registrazioni contabili delle spese della Comunità per gli anni 1552-54. ⁽²⁾

Ne abbiamo scelto alcune:

"Spese accorse nelli primi tri mesi cioè gennar, febraro e marzo dell'anno 1552:

Item di hauer il detto Zam batt.a bertolotto per la corda de lo orelogio comprata. Lire 0-12-6

Spese accorse nelli secondi tri mesi cio aprile, mazo et zugno: Item di hauere il detto Zam batt.a per altritanti dati a quello che g(h) e dete le taie per trare la campana susso la tora. Lire 2-10-0

Item di hauere Vidale hebreo per altritanti cha ha dato alli massari che hano pagato per resto de la mercede ai detti maestri della campana et per lire quattro de mitalo comprato da detti campanari a soldi cinque la lira di milano. In tuto ducati 5.

Spese accorse nelli secondi tri mesi cio aprile, mazo et zugno dell'anno 1553:

E per pixi sei di piombo per coprir il capitello della torra de lorilologio a ragione di caualoti dieci il pixi monta. Lire 15-0-0

E più di hauer mastro Zam baptista Campanar da Bologna lire dixi e questo per conti de la Spada de lorilologio la quale ua adorada con tutti li soi furnimenti. Lire 10-0-0

Spese accorse nelli terzi tri mesi ciò luglio, agosto et settembre:

Item di hauer mastro Jan bernardino fiorentino per il resto della mercede data a maestro Pomponio dipintor quale dipinse la torra de lorilologio. Lire 25-0-0

Spese accorse nelli secondi tri mesi ciò aprile, mazo e zugno dell'anno 1554:

Item di hauere Iacopo Besino per la sua vitura data al deto Corradino per andar a regio a parlar con Ms. Pomponio. Lire 0-12-0".

Mentre le prime tre scritture contabili sono di facile interpretazione e attestano che negli anni 1552-3 la campana e l'orologio della torre civica erano già in funzione, le ultime due meritano un'analisi più attenta.

Chi era questo maestro Pomponio "dipintor" al quale la Comunità affidò l'incarico di eseguire la decorazione della Torre dell'Orologio?

E, ancora, dalla grandezza del compenso dato al pittore è possibile risalire alla qualità e quantità del lavoro eseguito?

E, da ultimo, all'interno della Torre si possono ancora oggi ammirare le decorazioni o alcune parti delle decorazioni eseguite dall'Allegri?

Incominciamo dal primo degli interrogativi.

Pomponio era il figlio primogenito del grande Antonio Allegri e di Gerolama Merlini, nato a Correggio nel 1521.

Anche Pomponio, come il padre, fu pittore e artista non disprezzabile e di buona fama.

Lavorò alla cappella del Corpus Domini della chiesa di San Quirino di Correggio e nel Duomo di Parma. Suoi dipinti a olio si trovano in alcune gallerie italiane.

A questo punto per rispondere al secondo interrogativo è importante ricordare che quando Pomponio eseguì la decorazione della Torre il "salario" corrisposto dalla Comunità al medico era di lire 3 al mese e quello corrisposto al Podestà lire 7 al mese. Sappiamo che Pomponio ricevette come saldo finale del suo lavoro lire 25.

Se si confrontano i compensi corrisposti dalla Comunità al medico, al Podestà e al Pittore non può sfuggire la differenza a favore del Pittore.

Un compenso così alto trova giustificazione in un lavoro che richiedeva impegno, unito a capacità. Qualità che solo un pittore abile ed apprezzato come Pomponio era in grado di offrire.

Una recente visita alle camere della Torre civica dell'Orologio non ha rivelato tracce dell'intervento decorativo cinquecentesco eseguito dall'Allegri.

È forse andato irrimediabilmente perduto? O si trova nascosto sotto uno strato di intonaco cementizio o sotto una serie di "ridipinture" a calce eseguite in epoche successive?

Solo una accurata rimozione dell'intonaco e delle pitture in alcune zone delle pareti delle stanze potrà dirci se ci sono ancora tracce delle "dipinture" eseguite dall'Allegri nel secolo XVI o se il ciclo di decorazioni è andato irrimediabilmente perduto.

Roberto Gandini

⁽¹⁾ A. S. Reggio, Notarile, Delaito Mattacoda, b.767

⁽²⁾ A.S. Reggio, Archivio Comune di Scandiano, libro delle Entrate e Spese della Comunità, 1552-1693.

LO STATO DEGLI ACETI

- PALIO 2005 -

La separazione tra fase di qualifica primaverile e fase di finale autunnale prevista dal regolamento, ha apportato al concorso un sostanziale cambiamento nell'operatività, consentendo anche una conduzione più "meditata" e più razionale nelle degustazioni. La novità sul controllo è invece consistita nello spostamento dell'esame analitico dei campioni all'inizio delle degustazioni autunnali, con analisi di tutti gli 80 finalisti; l'innovazione, se ben applicata, rende possibile i raffronti evolutivi degli aceti nel corso dell'estate. A proposito delle innovazioni parametriche previste e volte al contenimento delle eccessive densità degli aceti, è stata determinante l'introduzione del limite massimo nel rapporto Brix/Acidità, fissato ad 11, e l'esclusione dalla "grande finale" dei campioni che raggiungono tale indice. Trattasi di un "calmierante" che si spera abbia il suo peso nell'impostazione e conduzione delle acetaie. E' stata validamente sperimentata per alcuni anni la tecnica della penalizzazione dei campioni che non raggiungono il "quorum" del 6,5° di acidità totale (determinata secondo la metodologia legale); per il futuro sta maturando l'idea di spostare detta penalizzazione sul rapporto Brix/Acidità (essendo tale indice espressione omnicomprensiva dei due parametri fondamentali del balsamico tradizionale). Un breve commento ai dati statistici inerenti il Palio 2005 e riportati sinteticamente in Tav. n° 1. Per gli ottanta campioni finalisti emerge una densità media inferiore ai 70° Brix (per la precisione 68,7) e ciò attesta una situazione generale fondamentalmente positiva, che, tra l'altro, fa rientrare i timori paventati in conseguenza delle eccessive temperature dell'estate 2004; anche i 12 vincitori evidenziano densità non eccessiva (mediamente pari a 72,6° Brix, con una punta di 73); la densità decresce poi gradualmente man mano ci si sposta dai campioni finalisti verso i campioni di minor pregio. Da notare infine il particolare della densità media di 59,5° della fascia di campioni "non idonei" che attesta una corretta

assunzione da parte del Consiglio della Confraternita del limite di individuazione degli "aceti giovani" (stabilito per Regolamento a 58,5° Brix).

Il rapporto B/A esaminato nei dettagli, evidenzia che per gli ottanta finalisti, prescindendo dal punteggio conseguito, l'indice maggiore di 11 ha precluso la possibilità di partecipazione alla grande finale a ben 30 campioni.

Per quanto attiene l'acidità la tavola riportata evidenzia per gli aceti finalisti un'acidità media pari a 6,61°: maggiore quindi al quorum fissato da regolamento a 6,50. In particolare esaminando nei dettagli la categoria dei finalisti, risulta:

- a) che tutti i 12 aceti vincitori presentano buona acidità (media superiore a 7,51° e pertanto nessuno di questi è stato oggetto a penalizzazioni;
- b) solamente due dei campioni partecipanti alla "grande finale dei 20" presentano acidità inferiore a 6,50° ed incorrono però in una penalità minima: rispettivamente 1 e 3 punti;
- c) tra tutti gli 80 finalisti sono presenti 36 campioni con acidità inferiore a 6,5°, che si riducono a 32 nella fase d'autunno, in quanto alcuni campioni che nella fase primaverile presentavano acidità carente, hanno conseguito il quorum nel corso dell'estate.

Si può affermare quindi che il regolamento in applicazione ha manifestato un buon grado di "filtrazione": con la valorizzazione dell'acidità ed il contenimento dell'eccessiva densità sono stati relegati nella parte bassa della graduatoria i campioni aventi parametri ritenuti non idonei.

Una considerazione finale a proposito degli assaggiatori: si riscontra per essi un ottimo adeguamento del gusto per l'acidità "vivace e manifesta", mentre emerge ancora un eccessivo apprezzamento dell'elevata densità, erroneamente intesa come sinonimo di aceto maturo e conseguentemente in grado di condizionare "in positivo" il giudizio. La "densodipendenza" sarà dura da debellare!

R. Bertani

Le statistiche del PALIO 2005

| Categoriadi classifica | Medie | | | Punt. Medio escl. Pen. | N° cam con Penalizz. | Punt. Medio Definit. | N° tot. Camp. |
|------------------------|-------|-------|-------|------------------------|----------------------|----------------------|---------------|
| | Br. | Acid. | B/A | | | | |
| i 12 vincitori | 72,63 | 7,51 | 9,73 | 312,15 | 0 | 312,15 | 12 |
| dal 12° al 20° | 71,59 | 7,14 | 10,05 | 306,63 | 2 | 306,26 | 8 |
| dal 21 all'80° | 71,94 | 6,54 | 11,15 | 301,14 | 30 | 291,61 | 60 |
| Tot. fase finale | 68,69 | 6,61 | 10,54 | 290,66 | 36 | 287,93 | 80 |
| Idonei non finalisti | 65,40 | 6,17 | 10,86 | 262,67 | 61 | 256,97 | 90 |
| Camp. non idonei | 59,56 | 5,39 | 10,32 | 219,37 | 142 | 206,02 | 175 |
| Generale | 64,55 | 6,06 | 10,57 | 247,37 | 239 | 238,50 | 345 |

PALIO MATILDICO 2006

La raccolta dei campioni inizierà lunedì 3 aprile e terminerà alle ore 24 di sabato 22 aprile



CORSO CONDUTTORI DI ACETAIA II° LIVELLO

Perché non parte la fermentazione nei mosti troppo concentrati?

Perché in certi barili c'è abbondante precipitato cristallino?

Quali sono i batteri acetici buoni e quali i cattivi?

In un'aula dell'Università in via Kennedy, gremita di pubblico attento e partecipe, il prof. Paolo Giudici e la sua equipe hanno esposto le loro ultime ricerche sui lieviti e sugli acetobatteri, ponendo alcuni paletti sulla via dei passaggi metabolici che sovrintendono alla equilibrata trasformazione di un mosto cotto in Aceto Balsamico Tradizionale.

La collaborazione tra la Confraternita e il Dipartimento di Scienze Agrarie ha permesso la pubblicazione delle relazioni in un volume dal titolo "Le fermentazioni dell'Aceto Balsamico Tradizionale" edito dalla Diabasis e curato da Paolo Giudici, Maria Gullo, Lisa Solieri, Luciana De Vero, Sara Landi, Andrea Pulvirenti, Sandra Raineri.



Una domanda all'organo certificatore

LA DOP TUTELA IL PRODOTTO, I PRODUTTORI O I CONSUMATORI?

Quattro disposizioni del disciplinare che i controllori della DOP non controllano

- 1° la provenienza delle uve
- 2° la cottura del mosto
- 3° la fermentazione
- 4° l'invecchiamento

l'autocertificazione non è prova certa, ma semplice presunzione

LA CENA ASSAGGIATORI

Dovevamo andare a cena da Cattini, per una di quelle orge gastronomiche che ancora pochi ristoratori sanno montare per una allegra brigata. Dal cielo hanno cominciato a scendere fiocchi di neve sempre più fini, segno che non sarebbe finta tanto presto.

Si va lo stesso?

Hai le gomme da neve?

C'è salita per arrivare?

E se gela?

Tutte queste angosciose domande volavano nell'etere da un telefonino all'altro, facendo crescere la tensione di ora in ora assieme ai cumuli di neve.

Poi..... i trenta che si sono arrampicati fin lassù hanno dovuto smaltire le scorte non godute dagli altri trenta

Ormai prossimi alla meta...



E così mangiano i forti!



Chiacchiere a Bagnolo

Il primo lunedì non festivo di ogni mese, alle ore 20,30, la sede di Bagnolo aprirà per tutti coloro che desiderano incontrarsi.

Alla porta: Gigi Barani

Alla tavola: Gigi Barani e Altri

Sulla tavola si vedrà...

Nella neve con le fiere...



mancanti. Ed è stato un trionfo della cucina reggiana. In giro si dice che quei trenta che hanno avuto paura della neve ancora si mangiano le dita!

Così si accolgono gli audaci



UNA SPECIALE TESI DI LAUREA

Una nipote del nostro alfiere di Casalgrande, Adolfo Bozzarelli, la signorina Annalisa Corradini, si è laureata alla Scuola Superiore di lingue moderne per Interpreti e Traduttori dell'Università di Bologna discutendo una originale tesi di laurea: "Proposta di Sottotitolaggio e Voice Over in lingua francese del video di presentazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia".

Vi troviamo, in francese, la traduzione di termini inconsueti come cocchiame, rincalzo, acetiaia; quest'ultimo termine è spesso fonte di discussione fra i traduttori inglesi, che alla fine hanno convenuto di usare una circonlocuzione, vinegar barrel torage, forse non da tutti accettata.

PALIO MATILDICO 2006

La raccolta dei campioni inizierà lunedì 3 aprile e terminerà alle ore 24 di sabato 22 aprile

REGOLAMENTO DEL PALIO MATILDICO 2006

Capo I. BANDO

Art. 1.1.

È bandito dalla Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano un concorso fra produttori di aceto balsamico tradizionale denominato PALIO MATILDICO.

Art. 1.2.

Il PALIO MATILDICO si prefigge l'obiettivo di identificare fra i campioni presentati, gli aceti rispecchianti la tipicità dell'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia.

Art. 1.3.

Possono concorrere al PALIO MATILDICO tutte le persone fisiche produttrici da Aceto Balsamico Tradizionale le cui acetaie trovino ubicazione in Provincia di Reggio Emilia.

Sono pertanto escluse le Aziende Agricole, Commerciali o Industriali; nel caso esse volessero far partecipare un loro campione, lo dovranno presentare col nome del proprietario o di uno dei soci.

I campioni prelevati dalla medesima acetaia (unità produttiva ubicata nello stesso luogo) debbono essere presentati a nome di un unico produttore.

Art. 1.4.

Ogni produttore può presentare non più di tre campioni.

Ciascun campione deve provenire da una batteria costituita da almeno tre barili posti in serie scalare, di cui il barile finale non deve essere di capacità inferiore a lt. 10 ed ogni barile deve avere un contenuto minimo non inferiore al 50% della propria capacità.

Art. 1.5.

Non può concorrere alla vittoria del PALIO MATILDICO il produttore risultante vincitore in precedenti edizioni.

I concorrenti finalisti che risultano già vincitori del Palio verranno inseriti in una speciale graduatoria denominata "Classe di merito".

Capo II. RACCOLTA DEI CAMPIONI ED ANONIMAZIONE

Art. 2.1.

Il produttore che intende partecipare al PALIO MATILDICO dovrà disporre i campioni di aceto in appositi contenitori da ritirarsi presso gli alfieri di zona. Ad ogni contenitore verrà allegata una busta entro la quale sarà posta una scheda, da compilarsi a cura del concorrente, con: generalità, indirizzo

personale e recapito telefonico; ubicazione dell'acetaia; batteria o serie contraddistinta da una lettera; numero barile della serie (la numerazione prevede un ordine crescente dal più vecchio al più giovane); iscrizione alla Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano; consenso previsto dalla Legge 675/96 (Privacy).

Il contenitore riempito completamente e la busta debitamente sigillata, verranno a loro volta disposti all'interno di una busta di maggiori dimensioni, fornita sempre dalla Confraternita in una con il contenitore del campione.



Art. 2.2.

Il campione così confezionato, dovrà essere presentato al Presidente della Confraternita dell'aceto Balsamico Tradizionale Reggiano entro le ore 24 di sabato 22 aprile 2006.

Art. 2.3.

Il Consiglio della Confraternita rende anonimi i campioni presentati, attribuendo il numero di corrispondenza al flacone ed alla busta sigillata contenente le generalità del concorrente. I campioni così numerati vengono consegnati alla segreteria del Palio per la degustazione; le buste sigillate vengono depositate presso la Presidenza della Confraternita.

Art. 2.4.

Per tutti i campioni presentati verrà determinata l'acidità totale, il grado zuccherino espresso in Brix ed il rapporto Brix/Acidità.

Art. 2.5.

I campioni devono avere un rapporto Brix/Acidità pari a 10,5 ed acidità di 6,5°. Verranno penalizzati i campioni con 2 punti per ogni 1/2 grado in più nel rapporto B/A prefissato; mentre verranno premiati con 1 punto per ogni 1/2 grado in meno rispetto al rapporto prefissato di 10,5.

Capo III. COMMISSIONI D'ASSAGGIO

Art. 3.1.

Ogni campione verrà degustato da una commissione d'assaggio composta da cinque assaggiatori.

La valutazione sarà effettuata a mezzo di schede di degustazione con esame dei caratteri visivi, olfattivi, gustativi. Ad ogni campione verrà attribuito il punteggio risultante dalla media delle schede individuali, escludendo, per la fase di qualificazione, le due schede riportanti il maggiore ed il minor punteggio, mentre nelle fasi di finale verranno conteggiate tutte e 5 le schede di ciascun assaggio.

Art. 3.2

La degustazione dei campioni si sviluppa in una prima fase di QUALIFICAZIONE che prevede un assaggio di tutti i campioni presentati, con attribuzione del punteggio risultante dalla scheda di degustazione e dai dati analitici.

Nella serata conclusiva di detta fase si procederà, ai fini di ripescaggio, al riassaggio dei campioni classificati dal 66° al 95°, individuando tra i 15 a punteggio maggiore quelli che rientreranno negli 80 ammessi alla fase di FINALE.

I campioni esclusi dalla seconda fase, ma che conseguono l'idoneità (da 240 punti in su), verranno menzionati con ATTESTATO DI IDONEITÀ.

Tra gli aceti con concentrazione zuccherina inferiore ai 59 Brix (pari a 50 Babo), viene individuato il campione a maggior punteggio e premiato con attestato di "miglior aceto giovane".

Art. 3.3.

Nella seconda fase di autunno si prevede ad un nuovo prelievo di 125 cc. del campione ammesso; tale prelievo sarà effettuato da almeno due alfieri di zona, che effettueranno anche il rilievo fotografico della batteria.

Si procede quindi all'esame analitico di controllo e ad una seconda degustazione, degli 80 campioni ammessi.

Art. 3.4.

L'accesso alla fase successiva viene conteggiato dalla media aritmetica fra il punteggio conseguito dal campione nel primo assaggio ed in quello del secondo assaggio.

Art. 3.5.

I primi 20 (venti) campioni meglio classificati proseguono nel concorso, purchè abbiano un'acidità minima di almeno 6,5°, pena l'esclusione dalla finalissima.

Art. 3.6.

Individuati i primi 20 aceti classificati, si procederà ad effettuare, con le modalità di cui all'art. 4.1, il collegamento dei campioni con il nome del produttore, ai fini dei controlli previsti dall'art. 3.8 e 4.3.

Art. 3.7.

Un solo campione per ogni produttore partecipante può rientrare tra i primi 20 classificati. Eventuali altri campioni presentati dallo stesso produttore, fruiranno della menzione del punteggio raggiunto, con esclusione dall'ultima fase; essi saranno sostituiti dai campioni che seguono in classifica.

Art. 3.8.

I primi 20 campioni classificati, dopo nuova anonimazione, vengono degustati in ulteriori tornate di assaggio da quattro commissioni, secondo le procedure previste dall'art.3.1. La classifica definitiva sarà definita dalla media aritmetica dei punteggi conseguiti in tutte le degustazioni, sempre tenuto conto del disposto degli art. 1.5, 2.5.

Capo IV.

CONTROLLO DELLE ACETAIE

Art. 4.1.

Il Presidente della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano e la Segreteria del Palio Matildico, alla conclusione della prima fase di qualificazione e di finale effettueranno il collegamento fra i campioni finalisti ed il nome dei produttori.

Art. 4.2.

La Segreteria del Palio Matildico provvederà alla nomina delle Commissioni di prelievo e controllo, composte per zone omogenee della Provincia e ciascuna formata da almeno 2 Alfieri.

Art. 4.3.

La Commissione di prelievo e controllo ha lo scopo di:

- verificare il disposto dell'art. 1.4.;
- di prelevare il campione finalista dal barile notificato;
- di fotografare la batteria di appartenenza del barile;
- di compilare il verbale di prelievo che deve essere sottoscritto dal produttore.

Art. 4.4.

I campioni di aceto non corrispondenti verranno tolti dalla classifica.

Art. 4.5.

Tutti i campioni partecipanti alla seconda fase, verranno menzionati con rilascio di diploma e risultato di classifica conseguito.

Capo V. RISULTATI DEL PALIO

Art. 5.1.

I risultati del Palio Matildico verranno resi noti con pubblicazione della graduatoria sul Botticello d'Argento, organo della Confraternita e sui quotidiani locali.

La proclamazione dei vincitori ed il conferimento dei premi avverrà in sede di Assemblea della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano, all'uopo convocata.

Dato in Scandiano il 14. 02. 2006

CONFRATERNITA DELL'ACETO BALSAMICO
TRADIZIONALE REGGIANO
IL PRESIDENTE *Dott. Ugo Rangone*

REGOLAMENTO DEGLI ASSAGGIATORI 2006

Art. 1.

Ogni campione presentato al Palio viene degustato da una Commissione composta da **cinque** assaggiatori.

Art. 2.

La valutazione del campione sarà effettuata a mezzo di **scheda di degustazione** con esame dei caratteri visivi, olfattivi e gustativi. Ad ogni campione verrà attribuito un punteggio risultante dalla media aritmetica delle schede individuali, con esclusione delle due schede rispettivamente a maggior ed a minor punteggio.

Art. 3.

Possono degustare i campioni presentati al Palio gli assaggiatori diplomati ai corsi di 1° livello e 2° livello; con le distinzioni di cui all'art. 6. 7. 8.

Art. 4.

Gli assaggiatori devono presentarsi con puntualità, secondo l'orario di convocazione ricevuto e debbono attenersi alle regole previste ai fini di una ottimale condizione di assaggio.

Art. 5.

È fatto obbligo all'assaggiatore, all'inizio della seduta di assaggio, di avvalersi del **campione di riferimento**, a taratura prefissata, fornito dalla Segreteria del Palio.

Art. 6.

Tutti gli assaggiatori di cui all'art. 3 possono partecipare alle sedute di **qualificazione** ed a quella di **finale**.

Art. 7.

Alla fase di finale possono partecipare gli assaggiatori di 2° livello, avuto

riguardo della graduatoria formulata secondo i parametri dell'art.8.

Art. 8.

Alla degustazione dei venti campioni da cui individuare i vincitori, partecipano i primi 20 assaggiatori, scelti secondo la graduatoria composta in base alle priorità seguenti:

- n° di presenze nelle serate di assaggio precedenti;
- grado di precisione conseguito negli assaggi (risultante dall'indice di sballo);
- grado di riconoscimento del prodotto (evidenziato dalla degustazione dei campioni di riferimento).

- anzianità d'assaggio.

Il punteggio che individua la graduatoria risulta dal prodotto:

- Indice di presenza al Palio:** è ottenuto dal rapporto fra N° di presenze del singolo assaggiatore e N° complessivo di serate d'assaggio effettuate;
- Indice di precisione:** è calcolato dalla differenza fra l'unità e la % di sballo evidenziata da ciascun assaggiatore (per sballo si intende il superamento della % di scarto ammessa e prefissata all'inizio del Palio).
- Indice di riferimento:** è calcolato dalla differenza fra 100 e la % di errore medio commesso negli assaggi dei campioni di riferimento (a punteggio noto).
- Indice d'anzianità d'assaggio:** è individuata dal N° di degustazioni di ciascun assaggiatore in tutti gli assaggi al Palio Matildico; l'indice viene così fissato:

- **0,92** per assaggiatori con N° di assaggi inferiore ad 80.
- **0,94** per assaggiatori con N° di assaggi da 80 a 99.
- **0,95** per assaggiatori con N° di assaggi da 100 a 119;
- **0,96** per assaggiatori con N° di assaggi da 120 a 159;
- **1,00** per assaggiatori con più di 160 assaggi;
- **1,40** per assaggiatori che, oltre ad aver accumulato più di 160 degustazioni, abbiano presenziato ad almeno 5 annualità di Palio negli ultimi 6 anni.

Art. 9.

A Palio concluso viene premiato con attestato l'assaggiatore che, nel corso delle degustazioni, avrà conseguito il miglior risultato in base alla graduatoria formulata con i criteri previsti dall'Art. 8.

Art. 10.

Viene infine redatta la speciale classifica pluriennale degli assaggiatori, nella quale rientrano gli assaggiatori che hanno acquisito più di 160 degustazioni al Palio.

Tale graduatoria è formulata in base alla media degli scarti relativa a tutte le degustazioni compiute.

Dato in Scandiano il 14. 02. 2006

CONFRATERNITA DELL'ACETO BALSAMICO
TRADIZIONALE REGGIANO
IL PRESIDENTE *Dott. Ugo Rangone*

GLI ALFIERI DELLA CONFRATERNITA

Reggio Emilia

Maurizio Lapin-Peregrini

Via G. Marotta 5

tel. 0522 331441

Luigi Barani

presso

Barani Natale e figli spa

Via Cafiero 24

tel. 0522 303744

338 1577862

Lamberto Cucchi

Via Deledda 6 - Baragalla

tel. 0522 280781

Albinea

Davide Pignoli

Via Mazzalasio - Iano

tel. 0522 983668

328 7036014

Bagnolo in Piano

Giorgio Torreggiani

Via Allegri 3 - 42011

tel. 0522 951458

Canossa

(Ciano d'Enza)

Aldo Becchetti

Via Carbonizzo Taverne 1

tel. 0522 878073

Cavriago

Terisio Vecchi

Via Melato 25

tel. 0522 371709

Egidio Freddi

Via Poletti 5

tel. 0522 575126



Casalgrande

Prospero Torricelli

Via Canale 13

tel. e fax 0522 521035

335 5610104

Castellarano - Roteglia

Adolfo Bozzarelli

Via Canale 41 - 42013

tel. 0522 846372

Correggio

Mario Pighi

Via Beviera 5

tel. 0522 922505

Gualtieri

Fabio Simonazzi

Via Don Sturzo 39

tel. 0522 220031

338 9241240

Luzzara

Maurizio Artoni

Via Vergari 50

42010 Casoni di Luzzara

tel. 347 0412583

Montecchio

Gianmarco Iotti

Via Grandi 23

tel. 0522 864332

338 1865208



Novellara

Avio Zecchetti

Strada Boschi 42 - 42017

tel. uff. 0522 436220

tel. casa 0522 653254

Ramiseto

Sandro Bizzarri

Via S. Francesco 8 - Cereggio

tel. 0522 614242

Rubiera

Arnaldo Baccarani

Via San Faustino 73

tel. abitazione 0522 620385

azienda 0522 627931

San Polo D'Enza

Marino Ghidoni

Presso ag. C.A.P.

Via Gramsci 64

tel. 0522 873130

Sant'Ilario D'Enza

Gianfranco Tinterri

Presso ristorante Prater

Via Roma 39 - 42049

tel. 0522 672375 - 671236

Ermanno Boni

Via Di Vittorio 5/A

42043 Taneto di Gattatico

tel. 0522 674403

Scandiano

Fabio Benevelli

Via del Cristo 32/1

42019 Fellegara di Scandiano

tel. 338 6578093

Piergiorgio Baschieri

Via Carducci 4 - 42019

tel. abitazione 0522 857510

uff. 0522 982772

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