



Il Botticello

imperat argenti vegetem subito fabricari

d Argento

immediately commanded to have a little harrel in silver

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.



CHI SALVERÀ I NOSTRI DOP?

In questi anni abbiamo assistito a due fenomeni antitetici: da una parte, al tentativo degli apparati istituzionali, U.E. e Ministero dell'Agricoltura, di dare valore alle specialità locali attraverso dispositivi di legge a protezione dalla concorrenza, dall'altra agli sforzi di certi produttori, tesi a superare i limiti imposti dai disciplinari, piegando ai loro voleri i consorzi e gli organi di controllo, ai quali il legislatore ha demandato rispettivamente la tutela e il controllo delle qualifiche DOC e DOP.

Questo fenomeno favorito dal fatto che, malgrado la legislazione preveda in modo chiaro la terzietà dei controlli, gli enti preposti non sempre rispettano questa regola fondamentale e li lasciano gestire, più o meno direttamente, agli stessi produttori.

Tutto il nostro settore agro alimentare soffre di questo intreccio e della mancanza di una netta separazione dei ruoli tra controllati (rappresentati spesso da Consorzi) e controllori (enti di certificazione) e non subisce un controllo qualitativo obiettivo.

Ma parliamo di noi, di aceto balsamico tradizionale. Dall'aprile 2000 e poi via via con i vari decreti applicativi siamo coperti da DOP.

Che cosa significa? Che la UE ci permette di fregiarci della denominazione, per la salvaguardia delle caratteristiche tipiche e ci protegge dalla sleale concorrenza.

E noi cosa facciamo? Non l'applichiamo. Certo non possiamo dire che sia una buona legge, perché lascia maglie assai larghe, ma su quelle maglie in troppi si sono buttati a capofitto.

Facciamo un esempio.
Il disciplinare di produzione prevede:

- 1°) che si usino solo uve locali (indicate)
- 2°) che il mosto sia cotto con certe regole.
- 3°) che avvenga nel mosto una fermentazione naturale.
- 4°) che si dimostri un invecchiamento di almeno 12 anni ecc. ecc.

Per aver una garanzia su questi quattro punti l'unico controllo possibile è oggi quello amministrativo: l'assaggiatore infatti, pur preparato e allenato, non è in grado di individuare per esempio la provenienza delle uve, o se il mosto sia stato cotto come prescritto, o che effettivamente il prodotto sia stato in acetaia 12 o 25 anni.

Tutti questi controlli, dovrebbero essere eseguiti da un ente terzo, cioè dall'ente di certificazione, scelto dai consorziati ed approvato dal Ministero. Ancora oggi questi istituti, cui non possiamo riconoscere una terzietà, si limitano a fare quel che richiedono i consorziati, ed accettano dai produttori, al posto di quasi tutti i controlli che dovrebbero effettuare, delle autocertificazioni.

Questo stato di cose oggi vigente è del tutto inaccettabile e non può essere subito dalla comunità reggiana che ha nel "tradizionale" una perla tramandata e conservata nei secoli: la sua importanza economica ha valore solo per i pochi che la commerciano, ma è grandissimo il posto che occupa nell'immaginario collettivo.

Nessuno può appropriarsi dei valori del nostro Aceto Balsamico Tradizionale per farne ciò che vuole. E tanto meno per ragioni commerciali. Questi valori sono patrimonio della nostra terra, delle famiglie che lo hanno ricevuto da lontano e gelosamente lo conservano, e che fanno della nostra città un'area tutta speciale da curare e salvaguardare senza alcuna discriminazione.

Ugo Rangone

AIUTACI A CONSERVARE UNA TRADIZIONE MILLENARIA

ISCRIVITI ALLA CONFRATERNITA!

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



ACCADEMIA DEI GEORGOFILII

Venerdì 10 marzo 2006, alle ore 17.00, presso la Sede accademica,
il Dott. UGO RANGONE, Presidente Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano,
terrà una lettura su:

DALLA VIGNA AL SOTTOTETTO

Come nasce e matura l'Aceto Balsamico Tradizionale
Le sue origini, la sua storia e la sua importanza negli usi della tradizione
e nella politica del Ducato Estense

La partecipazione della S.V. sarà molto gradita.

IL PRESIDENTE
Franco Scaramuzz

.....Certo, l'Aceto Balsamico Tradizionale è un prodotto ancora misterioso, che si conosce bene nella sua composizione, ma poco nella sua evoluzione, e che per giunta oggi a molti risulta anacronistico, perché anacronistico è attendere 12 anni per mettere in commercio una specialità che ha anche bisogno di una certa assistenza (travasi, riparazione dei barili, malattie...) La quantità di prodotto Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio e di Modena che annualmente entra sul mercato (circa 100 quintali) è assolutamente trascurabile rispetto alle quantità ed alle varietà di aceti di diversa derivazione, dai cereali ai frutti più vari, che nel mondo si producono e si consumano. Tuttavia la sua notorietà è oggi così grande, e il suo prezzo così elevato che può indurre i meno onesti alla sofisticazione. Nel dicembre scorso ho presenziato a quell'interessante giornata di lavori intitolata "Oltre la DOP" tenuta in questa sala. Direi, e il tempo stretto non mi ha permesso di esporlo allora, direi che, prima di andare oltre, bisognerebbe andare alla DOP. Io non so cosa succeda in altri paesi, ma da noi un prodotto DOP non è garantito al consumatore nella sua corretta produzione, come il disciplinare impone, ma è solo una cosa che non può essere copiata da chi non produce nell'area indicata. Però può tranquillamente essere falsificato da chi ha la fortuna di risiedere nella zona di origine.

Faccio parte di una associazione senza scopo di lucro che ha per impegno statutario la difesa della tradizione: in un mondo come questo io mi sento, noi cultori del Balsamico Tradizionale ci sentiamo, per dirla col sociologo francese Alain Finkielkraut nel suo "noi altri, i moderni" "contadini che ripetono gesti memorabili quando gli altri partono all'assalto dell'immensità."

Quando nei nostri corsi per conduttori o assaggiatori raccontiamo la storia di questo prodotto, ne ricordiamo i grandi cultori del passato, sentiamo che a volte non entriamo in sintonia con la platea dei più giovani, che facciamo fatica a farci seguire: in fondo stiamo facendo un omaggio al passato, ai grandi morti, e l'attuale società si sta disfaccendo della religione del passato a vantaggio di una nuova etica nella quale solo i viventi sono considerati importanti.

Oggi anche i moderni contadini non hanno più "la cultura dell'anima modellata su quella dei campi. Divenuti operai agricoli, si sono gettati anima e corpo nella danza dell'artificializzazione."

Per cui ha ragione Paul Claudel che annota "adesso una mucca un laboratorio vivente che da un lato viene nutrita da un tubo e dall'altro munta meccanicamente. Il maiale un prodotto selezionato che fornisce una quantità di grasso conforme allo standard. La gallina che razzolava avventurosa adesso viene imprigionata per essere ingozzata artificialmente, la deposizione delle uova diventata matematica".

Se tutto questo può servire, come serve, all'alimentazione del mondo, deve essere assolutamente accettato ed approvato.

Ma esistono prodotti influenti alla sopravvivenza che sono radici irrinunciabili delle nostre società, come l'Aceto Balsamico Tradizionale e tanti altri, che vanno difesi nei loro valori di tradizione.

E poiché oggi anche "i contadini delle acetaie tendono a non avere

più l'anima modellata sulla vecchia cultura dei campi" capite bene l'importanza di una associazione come la Confraternita che si pone come antagonista di un tal modo di pensare.

Certo, questa filosofia, forse un po' fuori tempo, può essere abbracciata da un amatore, più che da un imprenditore: ecco l'importanza delle vere protezioni dei prodotti, soprattutto DOP, ecco la ragione delle nostre battaglie in favore di una reale applicazione dei dispositivi di legge.....

L'Accademia dei Georgofili, con sede nell'antica Torre de' Pulci, a Firenze, fu fondata nel 1753 per iniziativa di Ubaldo Montelatici, Canonico Lateranense, allo scopo di "far continue e ben regolate sperienze, ed osservazioni, per condurre e perfezionare l'arte tanto giovevole della toscana coltivazione".

Fu questo il primo esempio di associazione pubblica di "ingegni intesi al perfezionamento dell'Agricoltura." Il Governo Granducale Lorenese le conferì il carattere di istituzione pubblica (prima nel mondo) affidandole importanti incarichi.

Con l'Unità d'Italia, l'Accademia dei Georgofili, che già di fatto aveva una dimensione extra Toscana, divenne anche nazionale.

Nel 1932 fu eretta in "Ente Morale" ed ottenne la concessione in uso gratuito dell'attuale sede demaniale.



SABATO 1° LUGLIO 2006

FESTA D'ESTATE

Proclamazione degli
80 finalisti del Palio Matildico 2006

Scandiano - Rocca dei Boiardo

...una festevole occasione, d'una lieta et amorosa brigata...dove tutti facciano, dicano cosa l'un l'altro diversamente...e dove tutti assaporino cose eccellentissime...e questo a fin di diletto e d'intertentimento...

ore 17,00 *apertura delle servitù di passaggio de la taverna et de lo mercato.*
€ 5 soci € 10 non soci € 0 bambini sotto li 6 anni

ore 18,30 *saggio guidato di ABTR per chi lo vuole*
ore 19,00 *presentazione de li finalisti de lo Palio 2006 dopo la prima parte de li saggi*
ore 19,30 *saggio guidato di ABTR per chi lo vuole*

Dalle ore 20,00 *Lo coco presenta spuntini e delizie al "balsamico"*
alle ore 22,00 *che le foemine, li masculi, li piccoli e quelli così-così gusteranno senza soldo veruno*

...con li cochi de la CIR e li saggiatori della Confraternita.....

... a tutte l'ore cocktails al "Balsamico", gelato "Matilde", zucchero filato al balsamico-mostre di vaselli, cavatappi e amenità varie

...e .per lo trastullo de lo corpo e de la mente, spettacoli ne lo cortile e ne le stanze, giochi per li piccoli virgulti, clericci per li peccatori, ladri per li possidenti, foemine per li masculi e financo lo contrario, latrine per li bisogni, musica per li danzatori....

...si dà avviso che ne le ore de la festa le milizie averan lo ordine de invitare ad uscire de lo castello oniun che arrechi danno a le menti et a le cose.

ASSEMBLEA DI BILANCIO 2005 ED ELEZIONE NUOVO CONSIGLIO

Sabato 25 marzo si è riunita l'assemblea ordinaria dei soci della Confraternita per la lettura del bilancio 2005.

La serata si è aperta con la relazione morale del Presidente, che ha messo in evidenza la lunga serie di iniziative portate a termine nell'anno passato, malgrado la mancanza di una base logistica, stante l'abbandono della sede di Casalgrande e l'indisponibilità per lavori di quella nuova di Scandiano.

Riassumendo i punti salienti sono:

- 1°) organizzazione della segreteria attraverso al collaborazione del rag. Patrizio Prampolini
- 2°) apertura del laboratorio di analisi a Bagnolo grazie alla liberalità dell'ing. Roveda ed alla totale adesione del nostro alfiere Giorgio Torreggiani.
- 3°) presentazione di una nuova scheda di assaggio dei mosti con apposite riunioni ed appuntamenti con gli assaggiatori
- 4°) preparazione di diversi tipi di mosti per batterie sperimentali
- 5°) avviamento con questi mosti di quattro batterie sperimentali, già preparate, dono del B.S.G.S.P.
- 6°) ricerca e controllo del campione di riferimento 240 e 300 punti, individuati dopo una serie di analisi, assaggi e riassaggi.
- 7°) ricerca ed assemblaggio del materiale per la nostra prima pubblicazione sull'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano.
- 8°) ricerca e individuazione degli sponsor per detto volume.

Ed ovviamente, il Palio Matildico, con tutte le sue implicazioni di analisi, assaggi, calcoli, organizzazioni, nonché la pubblicazione dei cinque numeri del Botticello d'Argento.



Dopo la relazione del presidente, sono state aperte le urne per le elezioni del nuovo consiglio.

Lo scrutinio, effettuato il giorno seguente alla chiusura del seggio, ha indicato l'elezione dei seguenti consiglieri:

Arnoldo Baccarani, Luciano Bagnacani, Luigi Barani, Giovanni Cavalli, Giulio Davoli, Giovanna Giacobazzi, Marino Guidoni, Maurizio Lapin Peregrini, Ugo Rangone, Fabrizio Sevardi, Prospero Torricelli.

Il primo dei non eletti è Adolfo Bozzarelli.

Un mazzo di ricordi per ringraziare Sergio (Emerenzio Maffei) e Roberto (Ficarelli) per la competenza, passione e cura profuse per la Confraternita fin dal suo nascere e una raccomandazione: "Non crediate di fare i pensionati, abbiamo ancora bisogno di voi!"

I nostri confratelli, uno dal baffo ardito e dal sorriso sornione, tipico degli speciali di altri tempi e l'altro dalla fronte spaziosa e intelligente che ama ricordare un antenato dallo scutmai "Rampein", sono insieme fin dai tempi della scuola media. Allora col grembiule nero e il fiocco da bravi bambini, entrambi si prestavano di buon grado a cantare con gli altri canzoni patriottiche durante la lezione di canto. Un giorno, mentre la classe rapita gorgheggiava: "...e il Piave mormorò, non passa lo straniero!", dal fondo una voce misteriosa concluse l'esortazione con un inatteso: "Ohibò!"

Il professore irritato minacciò l'impertinente. Purtroppo la cosa si ripeté due, tre volte e fu chiamato il preside. Nonostante la ramanzina e l'invito al sovversivo di autodenunciarsi, mostrandosi uomo, l'irriducibile non si trovò.

La gita scolastica quell'anno si fece a Redipuglia. Come si poteva onorare chi per la patria aveva sacrificato la vita? Cantando: "Il Piave mormorò", solo che nel silenzio saturo di commozione si sentì una vocina che concluse il canto con un sospiroso: "Ohibò!"

Quella volta il preside intuì la direzione e credette di cogliere, per le maltrattate risa di uno scolaro, lo sfrontato. Purtroppo si trattava di Sergio che, ohibò, nonostante i dolci occhi innocenti, venne ingiustamente accusato e punito.

L'amicizia tra i due rimase comunque salda, nonostante le continue, dure prove che in seguito hanno dovuto superare, come quella che li ha visti insieme in notevole difficoltà. Vi ripropongo l'accaduto perché troppo bello.

Qualche decennio, pardon, qualche anno fa' cominciarono a interessarsi di aceto balsamico tradizionale. Da buoni reggiani decisero di andare a prendere il mosto nel modenese e precisamente per simpatia, visto che uno dei due è veterinario, a Settecani.

La macchina per trasportare la damigiana non poteva essere quella da strapazzo perché troppo piccola, così presero la Fiat 132, nuova, di uno dei due.

Il tragitto di andata e ritorno trascorse piacevolmente: quei due ne hanno sempre da raccontarsi e, ridendo e scherzando, giunsero finalmente a casa.

Soddisfatti e solerti, cominciarono con un po' di fatica a trasbordare il carico dal bagagliaio, ma nel bel mezzo dell'operazione, un colpo maldestro contro la carrozzeria fece scoppiare, sì proprio scoppiare, il vetro in mille pezzi.

Immaginate i nostri due eroi spruzzati di dolce e appiccaticcio mosto, profumati di buona uva pigiata e disperati per la condizione dell'auto.

Ebbene, come finì?

Il proprietario dell'auto dopo pochi mesi, esasperato dall'effluvio persistente, la vendette per non disamorarsi alla "cultura" dell'aceto.

Giovanna Giacobazzi

TRUFFA E SOFISTICAZIONE

Uno dei momenti più delicati per l'amatore che conduce un'acetaia è quello della scelta del mosto cotto per il rinalzo del barile grande, il fermentatore. Da anni gli studiosi (prof. Tortura all'Università di Bologna, prof. Giudici all'Università di Modena e Reggio, e altri) hanno dimostrato che.

1°) I mosti concentrati oltre i 35 babo difficilmente sono in grado di ospitare naturalmente e consentire la vita dei saccaromiceti capaci di trasformare lo zucchero in alcool.

2°) Senza produzione di alcool non si può avere l'azione degli acetobatteri necessari alla produzione di acido acetico.

Malgrado tutto ciò ancora oggi la pratica più corrente continua ad essere quella di aggiungere una forte quantità di aceto di vino ad un mosto ad alta densità.

Dal momento che tutti gli addetti al settore conoscono benissimo quanto affermato ai punti 1 e 2, si può pensare che le ragioni che guidano questa pratica siano:

1°) poter aver subito pronta una parvenza di aceto balsamico e dare soddisfazione al cliente.

2°) poiché tutti oggi hanno fretta, si lascia così intendere o lo si dice che in tre-quattro anni si può avere "aragosta". (i dodici anni di attesa sono solo per i gonzi)

3°) Non si deve tornare in acetaia perché la fermentazione non parte, e si tace sul fatto che così non partirà mai.

4°) Con questa metodica si eviterebbero le anguillule in acetaia (!!!)

Chi segue o consiglia questa pratica commette due scorrettezze gravi:

1°) Inganna l'interlocutore perché la scienza ha provato in modo incontrovertibile che così facendo si ottiene "un prodotto morto" (Turtura, Giudici.) con tutte le conseguenze del caso: invecchiando, questa miscela diventerà sempre più disarmonica, perché la concentrazione zuccherina prevarrà sull'acidità producendo anche precipitazioni cristalline; inoltre non arriverà mai ad avere quella complessità di aromi che solo una corretta gestione delle varie fermentazioni ed ossidazioni è capace di garantire.

2°) Commette una sofisticazione perché il disciplinare di produzione vieta il "taglio" e consente solo "l'eventuale aggiunta di innesti acetici chiamati madri."

Ora chi produce in questo modo per vendere dovrebbe essere soggetto alla legge ed ai controlli, che non gli consentono simili manovre.

Chi invece produce per divertimento può anche fare ciò che vuole, ma deve sapere che non produce "tradizionale".

GLI ASSAGGI PER IL PALIO 2006

Il Castello di Arceto, che l'Amministrazione Comunale di Scandiano mette sempre con molta sollecitudine a disposizione per le nostre iniziative, è stato di nuovo "invaso" da una massa festante di assaggiatori che si sono ritrovati ancora per una nuova tornata di lavoro.

Queste sedute saranno caratterizzate dalla presenza costante sui tavoli di campioni di riferimento di diverso livello: uno per gli aceti giovani non ancora idonei, ma correttamente impostati, uno per gli idonei sui 250 punti, uno per gli oro.



La prima serata di assaggio è stata impiegata tutta nella ricerca del primo campione fra i tre che sono stati presentati ed assaggiati due volte: sarà scelto quello che avrà ottenuto il punteggio più costante.

I vari campioni di riferimento, elemento molto importante per l'orientamento del gusto e per l'individuazione del prodotto "tradizionale", arriveranno poi in anonimo sui vari tavoli e saranno un indice sempre più importante per la valorizzazione e la graduatoria degli assaggiatori.

IN CUCINA:

Un tempo il ginepro veniva usato spesso in cucina, specialmente quando ancora non c'era il frigorifero ed era difficile conservare le carni. Forse la sua scomparsa ha comportato un impoverimento del nostro gusto.

In questa ricetta dal sapore antico lo troviamo accostato all'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano; chi disponesse di aceto invecchiato in legno di ginepro potrebbe ottenere un risultato eccellente.

CONIGLIO AL GINEPRO

Occorrente:

Un coniglio intero di circa kg. 1,200

Un porro

Due fette di prosciutto crudo tagliato alto (circa gr 50)

Bacche di ginepro n° 6

Burro gr 30

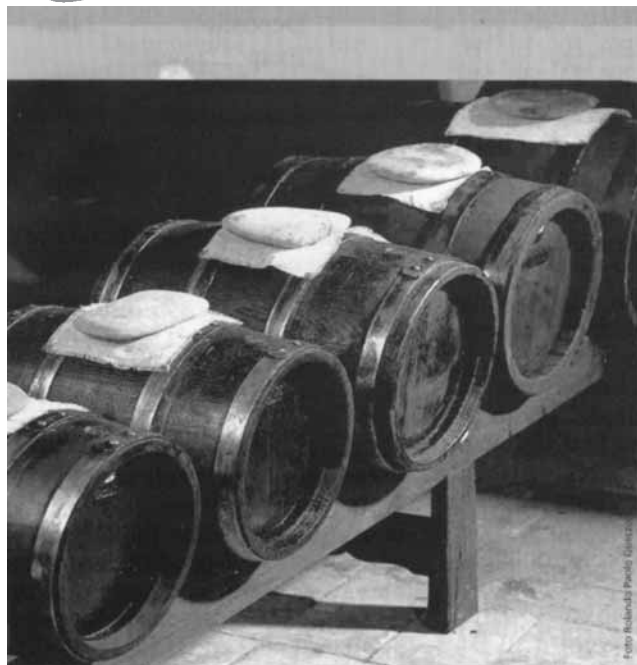
Olio, sale, pepe q.b.

Aceto Balsamico Tradizionale cucchiaini 3

Procedimento:

Tagliare a pezzi il coniglio, lavarlo, asciugarlo e farlo rosolare in olio e burro. Aggiungere il porro tagliato a rondelle sottili, le bacche di ginepro, il prosciutto tagliato a dadini, salare, pepare e bagnare con un brodo precedentemente preparato con la testa del coniglio (si può usare anche normale brodo di carne). Cuocere coperto a fuoco moderato. A cottura quasi ultimata scoperchiare per fare addensare il sugo, aggiungere tre cucchiaini di "Balsamico", lasciare riposare qualche minuto e servire.

Paola Benati



**credito[®]
balsamico**

Una linea di finanziamenti
dedicata ai produttori di
Aceto Balsamico Tradizionale



Confraternita dell'aceto
balsamico tradizionale reggiano



**Banca popolare
dell'Emilia Romagna**

GRUPPO BANCARIO Banca popolare dell'Emilia Romagna

www.bper.it

La banca per l'impresa

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

e-mail: info@confraternitaacetobalsamico.it - www.confraternitaacetobalsamico.it