



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

Inscr. Trib. di R.E. n. 947 - Spedizione A.P. 70% RE - Tassa riscossa - Taxe perçue - Contiene I.P.



Il convegno si è svolto un un'atmosfera di grande attesa e curiosità, e gli argomenti non hanno deluso la folta platea.

Abbiamo avuto conferma dell'importanza di una acetificazione "scalare" con colonie prelevate dalla botte laboratorio, ci è stato ricordato che i barili in affinamento pieni e chiusi migliorano la qualità dell'aceto, ci siamo sentiti chiedere perché ancora cercare con



indagini organolettiche dati analiticamente rilevabili come acidità e densità (ma dovremo cominciare a parlare di viscosità), ci è stato proposto un modello matematico, che verrà presto pubblicato sulla prestigiosa rivista Journal Food Engineering, per il calcolo dell'età del balsamico, è stata presentata ufficialmente la "Società Culturale Internazionale sui batteri acetici", con sede nella nostra città.

ora forse sarà ridimensionato, se qualcuno si fidava solo delle autocertificazioni, perché "non sapeva come fare", ora ha un'arma in più, se vorrà usarla.



I dati emersi dal convegno sono di importanza cruciale per tutti gli appassionati: la segreteria della Confraternita (0522.770970) ha a disposizione degli interessati gli atti con la maschera per il controllo dell'età dell'aceto.

Prima pagina

PALIO MATILDICO 2007

La raccolta dei campioni inizierà **lunedì 2 aprile** e terminerà alle ore 24 di **sabato 21 aprile**

REGOLAMENTO DEL PALIO MATILDICO 2007

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 di aceto balsamico tradizionale la cui acetaia 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 non può presentare 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 alfiери 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 21 aprile 2007.

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. Relativamente ad ogni campione verranno forniti alla commissione i risultati delle analisi chimiche. 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 di 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 riassag-

gio 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.

Art. 3.3.
Partecipano al Palio degli aceti "giovani" i campioni idonei aventi concentrazione zuccherina non superiore ai 61 Brix (pari a 51,9 Babo). Al termine della prima fase sono individuati i 20 campioni a maggior punteggio che verranno riassaggiati per due tornate di degustazione. La specifica classifica risulterà dalla media dei punteggi conseguiti da ciascun campione nei due assaggi di finale. Verranno premiati i primi 6 della classifica fra i quali si individuerà il vincitore, insignito dell'attestato di "MIGLIOR ACETO GIOVANE".

Art. 3.4.
Nella seconda fase di autunno si provvede ad un nuovo prelievo di 100 cc. del campione ammesso; tale prelievo sarà effettuato da almeno due alfiери di zona, che provvederanno anche a fotografare la batteria. Si procede quindi all'esame analitico di controllo e ad una seconda degustazione, degli 80 campioni ammessi.

Art. 3.5.
L'accesso alla fase successiva viene conteggiato in base alla media aritmetica fra il punteggio conseguito dal campione nel primo assaggio ed in quello del secondo assaggio.

Art. 3.6.
I primi 20 (venti) campioni meglio classificati proseguono nel concorso, purché abbiano un'acidità minima di almeno 6,5°, pena l'esclusione dalla finalissima.

Art. 3.7.
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. 3.9 e 4.3.

Art. 3.8.
Un solo campione per ogni produttore partecipante può rientrare tra i primi 20 classificati. Eventuali altri campioni presentati dallo stesso produttore, fruivano della menzione del punteggio raggiunto, con esclusione dall'ultima fase; essi saranno sostituiti dai campioni che seguono in classifica.

Art. 3.9.
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:
a) verificare il disposto dell'Art. 1.4.;
b) di prelevare il campione finalista dal barile notificato;
c) di fotografare la batteria di appartenenza del barile;
d) 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 28.02. 2007

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

| TABELLA PUNTEGGI | | PREMIO/PENALITÀ | |
|------------------|-----|-----------------|--|
| Intorno B/A | B/A | Prem/Pen. | |
| da 6,26 a 6,49 | 6,5 | 8 | |
| da 6,50 a 6,74 | | | |
| da 6,75 a 6,99 | 7,0 | 7 | |
| da 7,00 a 7,25 | | | |

| | | |
|------------------|------|-----|
| da 7,26 a 7,49 | 7,5 | 6 |
| da 7,50 a 7,75 | | |
| da 7,76 a 7,99 | 8,0 | 5 |
| da 8,00 a 8,25 | | |
| da 8,26 a 8,49 | 8,5 | 4 |
| da 8,50 a 8,75 | | |
| da 8,76 a 8,99 | 9,0 | 3 |
| da 9,00 a 9,25 | | |
| da 9,26 a 9,49 | 9,5 | 2 |
| da 9,50 a 9,75 | | |
| da 9,76 a 9,99 | 10,0 | 1 |
| da 10,00 a 10,25 | | |
| da 10,26 a 10,49 | 10,5 | 0 |
| da 10,50 a 10,75 | | |
| da 10,76 a 10,99 | 11,0 | -2 |
| da 11,00 a 11,25 | | |
| da 11,26 a 11,49 | 11,5 | -4 |
| da 11,50 a 11,75 | | |
| da 11,76 a 11,99 | 12,0 | -6 |
| da 12,00 a 12,25 | | |
| da 12,26 a 12,49 | 12,5 | -8 |
| da 12,50 a 12,75 | | |
| da 12,76 a 12,99 | 13,0 | -10 |
| da 13,00 a 13,25 | | |
| da 13,26 a 13,49 | 13,5 | -12 |
| da 13,50 a 13,75 | | |
| da 13,76 a 13,99 | 14,0 | -14 |
| da 14,00 a 14,25 | | |
| da 14,26 a 14,49 | 14,5 | -16 |
| da 14,50 a 14,75 | | |
| da 14,76 a 14,99 | 15,0 | -18 |
| da 15,00 a 15,25 | | |
| da 15,26 a 15,49 | 15,5 | -20 |
| da 15,50 a 15,75 | | |
| da 15,76 a 15,99 | 16,0 | -22 |
| da 16,00 a 16,25 | | |
| da 16,26 a 16,49 | 16,5 | -24 |
| da 16,50 a 16,99 | | |
| da 17,26 a 17,49 | 17,0 | -26 |
| da 17,50 a 17,75 | | |

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.

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 **preassaggio** ed a quella di **qualificazione**.

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 riconoscimento del prodotto (evidenziato dalla degustazione dei campioni di riferimento).
- anzianità d'assaggio.

Il punteggio che individua la graduatoria risulta dal prodotto:

1. Indice di presenza al Palio: è ottenuto dal rapporto fra N° di presenze del singolo assaggiatore e N° complessivo di serate d'assaggio effettuate;

2. Indice di errore: è calcolato dalla differenza fra 100 e dallo scarto medio di errore commesso negli assaggi dei campioni di riferimento.

3. 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;
- **1,20 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.

Reggio E. 28. 02. 2006

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

GLI ALFIERI DELLA CONFRATERNITA

Gli Alfieri

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

Mirko Terenziani

Via Gramsci 1 - 42026
tel. 0522 872227

Cavriago

Terisio Vecchi

Via Melato 25
tel. 0522 371709

Egidio Freddi

Via Poletti 5
tel. 0522 575126

Carpineti - Casina

Gino Beretti

Via D. Farioli 6 - 42033
tel. 0522 816506

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

Quattro Castella - Bibbiano

Alessandro Freschi

Via Prampolini 48
Quattro Castella
tel. 335 7888887

Novellara

Avio Zecchetti

Strada Boschi 42 - 42017
tel. uff. 0522 436220
tel. casa 0522 653254

Puianello - Montecavolo

Cristiano Immovilli

Via Prampolini 48
Quattro Castella
tel. 335 6461122

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

Edoardo Cavazzini

Via P. Nenni 10/A
42049 S. Ilario d'Enza
tel. 0522 673059

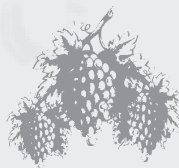
Scandiano

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

STORIE DI CASA NOSTRA

Il momento magico nella Serata di Gala del Palio è senza dubbio la proclamazione dei vincitori: il proprio nome scandito nel silenzio della sala, l'applauso corale dei presenti, salire sul palco per ricevere l'agognato riconoscimento creano un miscuglio di emozioni, tra la trepidazione e la commozione, che si liberano finalmente nel sorriso immortalato dalla foto d'obbligo.

Quest'anno, XVI Palio Matildico, un entusiasmo dagli ultimi tavoli ha accompagnato la proclamazione del 3° finalista; il nostro Presidente, sorpreso e curioso, ha chiesto: "Ma cosa c'è di particolare a Rubiera?". Caro Presidente, Rubiera e S. Faustino possono ormai vantare un nutrito gruppo di soci che, di anno in anno, migliorano la qualità del loro prodotto ed alcune sono signore, brave conduttrici di acetaie, ma ancor più nel valorizzare i pregi del "nero" in tavola.

Sempre attente alla ricerca di documenti attestanti la "vetustà" delle nostre acetaie, Giovanna ed io abbiamo accolto con piacere l'invito dell'amica Edda Pelloni Ferraboschi (20° classificata) nella sua accogliente casa di campagna, di fronte alla Pieve Romanica di San Faustino. Come tutte le cose di valore, l'acetaia di Edda può vantare un passato documentato da minuziose annotazioni in atti notarili e carte di famiglia.

"...Regnando Umberto Primo per grazia di Dio e per volontà della Nazione Re d'Italia. L'anno 1891 e questo giorno 4 giugno in Magreta, Casa Fontana, sulla via Cavezzo..." Inizia così l'Inventario del relitto patrimonio del Signor Massimiliano Fontana, steso dal notaio alla presenza dei costituenti il "Consiglio di famiglia" (poiché gli eredi sono minorenni), i Signori: Geminiano Mari di S. Faustino, tutore e zio paterno e Lorenzo Giacobazzi di Magreta, protutore.

Il perito Agostino Cavazzuti di Cognento "...riconosciuto idoneo e pieno di agguerrimento agli predetti tutore e protutore..." pronuncia il giuramento "di stile e di legge, toccato con mano": "Giuro di stimare con coscienza, secondo la mia arte, pratica e cognizione...". Parole dal suono antico che ci ricordano come un tempo, negli affari, la vigorosa stretta di mano e la parola data fossero la migliore garanzia tra persone di coscienza!

Vengono elencati con precisione "oggetti mobili, mobilia e simili" con relativa stima: nella cantina sotterranea accanto a botti usate, ad un tino grande, a quattro botti piene di vino, sono registrati tre vaselli per il valore di 45.00£. L'inventario procede minuzioso dalle cantine ai "tasselli" e certe voci

fanno sorridere oggi [cavalla vecchia e zoppa, due cappaone, una gramola da pasta, un franclin vecchio, la tabarriera di ferro...], finchè non si giunge al secondo vano del tassello con "...in aceto litri 60, per 30.00£; un vassello aceto vuoto, suoi sedili e asse per 15.00£".

Considerando i dati ISTAT relativi al valore della lira dal 1861 in poi, è possibile ottenere una stima attuale dei vasselli e dell'aceto, ma ci sembra più significativo rapportarla alla realtà sociale ed economica del tempo. A Modena un operaio semplice nel 1894 percepiva 1,50£ al giorno, mentre un'operaia meno di 1£ ed un fanciullo circa 30 cent.. I lavoratori specializzati, addetti alle fornaci, guadagnavano da 2,50 alle 3£ al giorno, le donne da 0,75-1£. Quelli "resi esperti alla trattura della paglia da un lungo tirocinio", prendevano dalle 2.50 alle 3,50£ [da G. Azzi Modena 1859-1898. Condizioni economiche, sociali e politiche, Modena 1970, p. 35 e 50-52].

Erede di Massimiliano Fontana è l'unico figlio maschio, Giuseppe, mentre le figlie risultano beneficiarie da un precedente legato. Per particolari condizioni di salute, Giuseppe sarà interdetto, come precisano i riferimenti nell'atto successivo del 27 ottobre 1909: "Regnando Sua Maestà Vittorio Emanuele III, in villa di S. Faustino di Rubiera nella villa ragione Mari..."

Ancora una volta l'elenco dei beni procede minuzioso di stanza in stanza; troviamo citate alcune gustose curiosità: una maschera da spada, un fioretto da scherma, una bicicletta (valutata ben 28.00£) e tra la "lingeria" mutande, paia quarantadue di lino e cotone. Finalmente, nel solaio sono individuati quattro barili d'aceto stimati 115£.

I beni, suddivisi in lotti del valore equivalente, vengono assegnati alle sorelle di Giuseppe Fontana, tra cui Maria; in seguito Geminiano e Giuseppina Mari, senza figli, lasceranno le loro sostanze proprio alla nipote Maria Fontana, andata in sposa al Capitano Egidio Pelloni. Maria ed Egidio sono i genitori di Ettore, marito della signora Edda.

Finalmente la conclusione! L'acetaia di Edda Pelloni Ferraboschi risulta dall'unione delle botti di proprietà Geminiano Mari (come evidenziano anche le iniziali impresse sui legni) con quelle di Maria Fontana, ereditate dal padre e dal fratello. Una acetaia veramente di famiglia: complimenti, Edda e grazie per la storia che ci hai raccontato!

Giuseppina Dalla Salda



Corso conduttori di acetaia

Si è concluso con una serata a scuola di cucina, docenti i cuochi della CIR, il corso conduttori organizzato nel salone della I^a Circoscrizione, messi gentilmente a disposizione dal suo Presidente avv. Claudio Bassi.

Sono state quattro settimane molto partecipate, con un'aula sempre affollata di persone attente a seguire i vari relatori, tra i quali il dott. Ferrari Amorotti della Consorceria e il bottaio Francesco Miselli.

Un attestato di frequenza è stato rilasciato agli iscritti, mentre l'avv. Bassi a nome della Circoscrizione Centro Storico, ha donato una targa alla Confraternita che reca la seguente motivazione: "con grande stima ed apprezzamento per la encomiabile attività svolta".

Siamo molto contenti di questo riconoscimento : quante altre belle cose facciamo per la nostra terra senza che nessuno mostri di accorgersene!

La Confraternita ha un nuovo consigliere

Il Consiglio di Amministrazione, nella seduta del 14 febbraio, ha accettato le dimissioni del dott. Giulio Davoli da consigliere della Confraternita ed ha chiamato in sua sostituzione il primo dei non eletti, l'alfiere Adolfo Bozzarelli.

Il Consiglio ringrazia il dott. Davoli, che rassegna le dimissioni per ragioni di lavoro, sia per il prezioso contributo dato in questi anni che per quanto potrà ancora fare con suggerimenti tecnici e analisi in laboratorio, e si rallegra per la disponibilità espressa in tal senso.

Parimenti ringrazia Adolfo Bozzarelli per l'entusiasmo col quale ha affrontato in questi anni non solo la sua attività di alfiere, ma anche tutte le chiamate che la Confraternita gli ha rivolto per l'organizzazione delle manifestazioni, e si augura che mantenga la stessa " carica " anche nel ricoprire la doppia incombenza di alfiere e consigliere.

Ricordando il nostro Alfieri Sandro Bizzarri

Nei giorni scorsi è mancato un vecchio collaboratore della Confraternita, il nostro Alfieri di Ramiseto Sandro Bizzarri. Uomo dalle molte iniziative, scultore noto nella nostra montagna tanto che una sua opera è stata donata all'allora ministro Ronchi dal comune di Ramiseto in occasione dell'inaugurazione del Parco del Gigante, noi lo vorremmo ricordare così, con queste righe tratte da un articolo apparso sul Botticello di qualche anno fa a cura della nostra Giovanna Giacobazzi: "Conversando con il signor Bizzarri, si ha l'impressione di trovarsi di fronte ad un esemplare di una razza in estinzione. Il motivo? Vi racconta con una naturalezza estrema come, per fare alcuni dei suoi barili, sia partito dall'abbattimento della pianta per arrivare, previo invecchiamento, alla cerchiatura e rifinitura delle botti..... Il suo primo approccio col mondo dell'aceto è avvenuto quando gli hanno chiesto di buttar via un barile "sfatto"Ha impiegato un pomeriggio per capire "l'oggetto misterioso", l'ha raschiato, ricomposto, riempito e amato..."

