

# Il Botticello

...imperat argenti vegetem subito fabricari...

# d'Argento

...immediately commanded to have a little barrel 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.



## Il Palio degli "ACETI AFFINATI"



**I**l 7 giugno scorso si è conclusa la finale del "Palio degli aceti affinati", che in fase di

presentazione avevamo chiamato dagli aceti giovani, cioè di quei prodotti a cavallo della soglia dell'idoneità e pronti o quasi pronti per una eventuale immissione in commercio.

Anche per questa gara, pure terminata a mesi

di distanza dalla serata di gala, rimane il segreto sul nome dei vincitori immersi nel mare magnum dei mille numeri del computer del dott. Bertani.

Ecco invece l'elenco degli 80 finalisti del Palio Matildico che, a termine di regolamento riceveranno la visita degli alfiere per un ulteriore prelievo di controllo.

Chissà chi saranno i 12 eletti tra i finalisti?



Alessandrini Alessandro	A1	Coloretti Emilio	B1	Gibertini Giordano	B2	Ovi Giuseppe	B1
Alpi Carreras A.Maria	1:01	Coloretti Emilio	C1	Gualdi Marzia	DM1	Pagani Lauro	A1
Baschieri P.Giorgio	F1	Corradini Gaetano	A2	Guidetti A.Maria	A1	Pederzoli Alberto	C1
Baschieri P.Giorgio	L1	Corradini Gaetano	C2	Iori Tiziano	A1	Pederzoli Alberto	B1
Bedeschi Sergio	A1	Cosmi Sandra	A1	Lasagni Cesare	A2	Piccinini Giovanni	C1
Bellamico Guido	A1	Cucchi Carlo	A1	Lasagni Cesare	A1	Pizzarelli Giovanni	GD1
Bellei Natalino	1:02	Cucchi Carlo	A2	Longagnani Onorio	C1	Pizzarelli Giovanni	D1
Benevelli Fabio	O1	Cucchi Lamberto	G2	Longagnani Onorio	B1	Praudi Angelo	A1
Beretti Gino	1:2	Cucchi Lamberto	G1	Lucenti Nando	B1	Rinaldini Renzo	A1
Bertani Renato	C1	Davoli Learco	A.1	Lucenti Nando	AA1	Ruozzi Gabriele	E1
Bonferroni Franco	B1	Dondi Dino	D2	Lugari Romano	B1	Ruozzi Gabriele	E2
Boraldi Giacobazzi L.	A1	Ficarelli Francesca	A1	Lugari Romano	A1	Salvarani Carlo	A1
Borghi Silvano	G1	Ficarelli Antonio	A1	Macchioni Adriano	B1	Soncini Gianni	1:01
Bozzarelli Edda	Li.1	Gambetti G.Marco	V1	Macchioni Adriano	A1	Spaggiari Enrico	A1
Bozzini Carlo	A1	Gandini Roberto	1:04	Maramotti Marcella	R1	Talami Virginio	A1
Brevini Giuseppe	C1	Gervasi Giuliana	1:01	Mareggini Luca	A1	Tazzioli Franca	D1
Cavalli Giovanni	S1	Gialdini Miller	A1	Medici Roberto	A1	Valentini Silvano	A1
Cavalli Giovanni	W1	Gianferrari Giovanna	B1	Orlandi Mauro	2:01	Valentini Silvano	N67
Chieri Giulio	A1	Gibertini Giordano	A1	Orlandi Mauro	1:01	Vecchi Terisio	E2
Chiesi Mauro	S1	Gibertini Giordano	C1	Ovi Giuseppe	A1	Vernazza Samuele F.	S1

# GLI ASSAGGI PER IL PALIO MATILDICO 2007

**G**iovedì 3 maggio sono iniziati gli assaggi dei campioni raccolti per il Palio Matildico. Come sempre verranno selezionati gli 80 migliori che, previo un ulteriore prelievo, verranno riassaggiati per l'individuazione dei vincitori.

Quest'anno, anche se un po' in sordina, abbiamo dato vita ad un'altra gara altrettanto importante: quella degli aceti affinati, cioè quella categoria di prodotto relativamente giovane, limitato entro i 61 brix (51,9 babo) ma già pronto, che col tempo diventerà un "invecchiato" capace di gareggiare per la finale maggiore.

E' ovviamente fondamentale una corretta impostazione: al termine della prima fase di assaggio i primi 20 classificati saranno riassaggiati due volte per trovare

i sei migliori fra i quali sarà individuato il vincitore che verrà insignito del titolo di "miglior aceto affinato".

In questa fase un oscuro ma prezioso lavoro è stato svolto dagli addetti al laboratorio di analisi che hanno controllato tutti i 488 campioni presentati individuando brix e acidità: questi dati arriveranno sul tavolo di assaggio assieme al campione, e saranno di fondamentale aiuto all'assaggiatore che potrà concentrare la sua indagine prevalentemente sui profumi e sui sapori.

Sentiamo il piacere di ringraziare con molto calore gli analisti Bagnacani, Torreggiani, Davoli che aiutati nell'organizzazione e nella computerizzazione da Barani e dal segretario Prampolini, hanno sacrificato molto del loro tempo libero per poter far arrivare al dr Bertani i dati richiesti in tempo utile.



## PICCOLA STORIA DELLA BOTTE GIGINA

**A**lcuni mesi fa é inaspettatamente giunta in mio possesso una piccola e antica botte di legno di ginepro di circa quindici litri di capacità, molto ben conservata e provvista dei suoi piedistalli originali.

La data di nascita della botte è incerta anche se é noto che sia appartenuta ad una nipote di Ludovico Muratori maritata ad un Fabbrici. In ogni caso, è certamente precedente al 1880 quando, dalla famiglia Taschini passa alla famiglia dell'avvocato Pietro Pagani sposato a Maria Luisa Fabbrici detta, appunto, "Gigina".

Alla morte di Maria Luisa la botte rimane al figlio Paolo

Pagani marito di Alba Panciroli che - a sua volta nel 1970 ca - la consegnerà nelle mani del dottor Luigi Fabbrici di Novellara che la unirà ad una preesistente batteria donata poi alla sua morte.

La "Gigina" rimane così di proprietà della signora Rosa Pelizzoni, moglie del dottor Luigi e da Lei mi è stata cortesemente e affettuosamente donata. Si tratta di una botte di bell'aspetto, sicuramente interessante, di colore molto scuro e fornita di coperchio che chiude un cocchiume rettangolare. Il contenuto, non più rabboccato da molti anni, era di circa 3/4 litri di liquido e fanghi. Una volta filtrato, il balsamico utilizzabile è risultato essere poco più di un litro e mezzo.

Ne ho parlato in Confraternita e dopo un assaggio preliminare con alcuni Confratelli, si é deciso di utilizzare il prodotto a scopo didattico.

Infatti, in una delle prime serate d'assaggio del Palio Matildico 2007 organizzato dalla nostra

Confraternita, gli assaggiatori che partecipano alle selezioni hanno avuto la possibilità di assaggiare, fra gli altri Balsamici allo scopo selezionati, un campione di documentato interesse storico. Campione che ha permesso di indicare a oltre 50 assaggiatori quali dovevano essere gli aromi e i sapori del Balsamico nella antica tradizione reggiana prima che il commercio e la politica del facile guadagno spingessero molti produttori a cercar di aumentare ed accelerare, con ogni mezzo, la produzione delle loro acetaie.

E' doveroso ricordare che il Balsamico contenuto nella botte presentava - oltre a buoni caratteri organolettici non facilmente descrivibili - una

acidità totale

(espressa in acido acetico) superiore a 7 e il suo brix non superava il valore di 60. Si tratta pertanto di valori che non corrispondono ad un prodotto di eccellenza per i gusti e parametri

attuali ma che



rappresentano invece la vera origine del nostro Balsamico Tradizionale secondo quanto possiamo leggere nei documenti pervenutici.

Credo che questa nostra attività, rientri pienamente fra i compiti della Confraternita che intende preservare, il più possibile, un prodotto che appartiene alla città, alla Reggianità ed alle famiglie reggiane che non accettano di veder scomparire un pezzo di cultura e di storia che ci appartiene e della quale ci ergiamo a difensori.

*Luciano Bagnacani*  
(vice Presidente della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia)

## L'ASSEMBLEA ORDINARIA AL CASTELLO DI ARCETO

**S**i è tenuta ad Arceto il 29 marzo u.s. alle ore 21 l'assemblea ordinaria per l'approvazione del bilancio 2006 che ha indicato nel rendiconto economico € 98.970 di costi ed € 99.413 di ricavi con un accantonamento per somme non spese (utile di gestione) di € 443. Il bilancio, letto nelle sue voci dal Presidente, è stato approvato all'unanimità dall'Assemblea.

Alle 19 sempre al Castello erano stati convocati gli alfieri per una riunione informativa e la consegna del materiale utile alla raccolta dei campioni per il Palio Matildico 2007.



## ESPERIENZE

**L**a nostra collega Sara Cuccolini ci racconta la strada che ha percorso prima di diventare "assaggiatore". Padre appassionato, prime batterie, in acetaia fin da bambina alla mano del padre, le prime esperienze, poi corso di primo e secondo livello, alla fine il via all'acetaia personale. Il percorso è emblematico: esperienza, conoscenza tecnica, impianto: siamo certi che ne uscirà un aceto equilibrato e senza quei grossolani errori di impostazione classici di chi inizia al buio, poi cerca di capire e di correggere gli inevitabili errori.

Mi sono avvicinata al mondo degli appassionati dell'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia a 12 anni, nel 1985 quando mio padre, da sempre estimatore di questo prodotto, ha ricevuto in dono da un cugino un'acetaia di tre batterie appartenute alla sua famiglia da più di cent'anni. Le batterie vennero subito sistemate nella soffitta di casa in pieno centro storico; fu così che iniziò la sua produzione. Spesso salivo con mio padre ed assistevo ai rinalzi annuali ed ai prelievi. Successivamente mio padre è diventato socio del Consorzio tra produttori di ABT di RE ed ha ricevuto rispettivamente i bollini aragosta, argento e oro. In famiglia abbiamo sempre usato

l'aceto balsamico sulle scaglie di parmigiano reggiano, sulle insalate, per irrorare il filetto ed anche sul gelato.

Nel 2003 ho deciso di frequentare il corso di primo livello per assaggiatori di ABT presso la sede del Consorzio e l'anno successivo il corso di 2° livello. Nello stesso anno mio marito ed io abbiamo deciso di acquistare la nostra prima batteria che abbiamo sistemato nella nostra seconda casa situata in collina, in una frazione di Casina e quest'anno abbiamo avviato la seconda, composta sempre da 5 barili.

Dal 2005 partecipo come assaggiatrice al Palio organizzato dalla Confraternita dell'ABT di Reggio Emilia. Ci si riunisce due volte alla settimana nei mesi primaverili ed autunnali. Alla fine di ogni anno viene proclamato il vincitore tra i produttori che presentano il proprio prodotto.

Mi piace frequentare la Confraternita perché sto accumulando esperienza. Ogni volta che ci riuniamo imparo nuove cose dalle persone esperte che sono al tavolo degli assaggiatori con me e questo mi dà tanta soddisfazione.

*Sara Cuccolini*

**Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano**  
Torre dell'orologio - Scandiano - Telefono 0522.770970

indirizzo internet:

**www.confraternitaacetobalsamico.it**

e-mail:

**info@confraternitaacetobalsamico.it**

# LA COLLEZIONE DI FARFALLE È PASSATA DI MODA

**U**n incontro di lavoro, se preceduto o accompagnato da un "ritrovarsi assieme a tavola", si apre a conversazioni inizialmente formali che diventano via via più cordiali per sfociare in atteggiamenti amichevoli, buona partenza per le successive mosse.

Mangiare, assaporare, gustare sono anche azioni ... come dire ... seducenti. L'invito a cena è da sempre un insostituibile approccio tra due persone che hanno feeling o che vogliono suscitargli: il cibo, che presuppone una certa ritualità comune, scioglie la timidezza, invita alla festa. La possibilità di consumare insieme le piacevolezze della tavola è ancora più appetibile se l'atmosfera ricreata è di quelle che incantano: sottofondo musicale, lume di candela, vino che riposa nel secchiello, ambiente

silenzioso possibilmente con bellavista o pergolato.

E dopo? Quando il ghiaccio è rotto e si è creata una sorta di complicità briosa, che fare? Guai a rivolgere un invito per mostrare la propria collezione di farfalle! Meglio, per completare la soddisfazione del senso visivo, olfattivo, gustativo proporre, come se fosse una magnanima concessione, una visita all'acetaia di casa. Qui tra i profumi inebrianti e l'atmosfera calda e polverosa del solaio, il vostro ospite potrà provare una sensazione unica assaggiando il vostro N. 1, una sensazione che gli Spagnoli, con un'espressione stupenda, chiamano "escalofrio": un brivido che dal punto in cui si è scatenato scivola e percorre tutto l'essere.

Giovanna Giacobazzi

## L'aceto secondo Columella

**C**olumella, nato a Cadice nell'anno 4 a.C., visse a Roma ove morì nel 65 d.C.. Egli ha lasciato un'opera in 12 libri, "De re rustica", che è una raccolta di precetti e di informazioni sull'agricoltura dell'epoca.

Nel libro XII, al capitolo V, è descritta la preparazione dell'aceto utilizzando vino svanito.

Ve la riportiamo, anche in latino, perché all'occorrenza possiate utilizzare questa comoda ricetta.

*Quemadmodum ex vino vapito acetum fiat. In sextarios duodequingaginta fermenti libram, fici aridae pondo quadrantem, salis sextarium subterito, et subtrita cum quartario mellis aceto diluito atque ita in predictam mensuram adicito. Quidam ordeï tosti sextarios quattuor et nuces ardentes juglandes quadraginta et mentae viridis pondo selibram in eandem mensuram adiciunt: quidam ferri massas exurunt, ita ut ignis speciem habeant, easque in*

*eandem mensuram demittunt: tum etiam exemptis nucleis ipsas nuces pineas vacuas numero quinque vel sex incendunt et ardentes eodem demittunt. Alii nucibus sapineis ardentibus idem faciunt.*

Come si prepara l'aceto da vino svanito. Pesta una libbra di lievito con tre onces di fichi secchi e un sestario di sale; mescola il pestato con un quartario di miele e diluisci con aceto; versa il tutto in quarantotto sestari di vino svanito. Alcuni versano nella stessa quantità di vino quattro sestari di orzo tostato, quaranta noci ardenti e mezza libbra di menta verde. Alcuni riscaldano al calor rosso dei pezzi di ferro e li immergono nella stessa quantità di vino; tolti poi i ferri, danno fuoco a cinque o sei frutti di pino, senza pinoli, e li gettano nel vino ancora accesi. Altri fanno la stessa cosa con i frutti ardenti di abete.

da L'ACETO di Galoppini e Fiorentini.

Edizioni REVA

## OTTOBRE A NOVELLARA *per la pigiatura dell'uva e la cottura del mosto*

Nel prestigioso cortile del Castello dei Gonzaga a Novellara, ospiti e con il patrocinio dell'Amministrazione Comunale, organizzeremo una dimostrazione di pigiatura dell'uva e cottura del mosto per la produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale.

**Sabato 6 ore 11**  
raccolta e pigiatura dell'uva

**Domenica 7 dalle 10 alle 18**  
cottura del mosto

Alle ore 13 di sabato e domenica preparazione e assaggio gratuito di un piatto all'Aceto Balsamico Tradizionale

A fianco di queste iniziative organizzeremo, nelle sale del Castello, proiezioni ed assaggi guidati secondo un programma che esporremo all'ingresso.



*Il saporoso disegno con il quale Ref (Emilio Francechini) immagina Mingone da Bibbiano intento a mostare con i piedi, assistito dalla moglie Minghina e dalla figlia Clorinda.*

BIENNALE DEL PAESAGGIO B



In collaborazione  
con l'Assessorato  
alla Cultura  
e al Paesaggio  
della Provincia  
di Reggio Emilia

# Gli Ori della Terra Reggiana

Alla scoperta dei nostri tesori

Gli ORI  
di REGGIANO

Scandiano



ore  
10,00  
20,00

Re Gustibus

Sabato 17 / Domenica 18 Novembre  
Centro Fieristico

Al centro dell'iniziativa sarà il Balsamico Tradizionale in una nuova e insolita associazione: aceto balsamico tradizionale e mobili d'epoca, il tutto all'insegna del legno pregiato, dei suoi profumi e della sua raffinata bellezza.

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