



Il Botticello

...imperat 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.



- La quota è di € 40 a persona
- Per esigenze organizzative, l'importo della cena dovrà essere versato contestualmente alle prenotazioni da effettuarsi entro mercoledì 28 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 Barant Via Castero, RE (338 1577862)
- Giovanni Cavalli Via del Cristo 6 Fellegara, Scandiano, RE (0522 983430)
- Prospero Torricelli 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.

'Every time I sell I lose something of myself'

Anastasia Edwards meets an Italian who turned his family's balsamic vinegar tradition into a business

In 1985, when he was 15, Giovanni Sidoli chose the ancestral path of becoming a gentleman-farmer in the mould of his forebears. While his brothers pursued careers in business and international marketing, he devoted himself to making balsamic vinegar at the ancestral estate at Cavazzone, in the province of Reggio Emilia in northern Italy.

"In my family, balsamic vinegar has been produced for generations, with the skills transferred to the member of the next generation who has the greatest passion for it. I still use barrels that are more than a century old."

Because of the many years of ageing required to produce it, "traditional balsamic vinegar can only be an extraordinary product", Sidoli says. The term "balsamic" comes from the rich, aromatic flavours absorbed from the wooden barrels, he says.

While poorer families had to be content with wine vinegar, the noble and rich families in Reggio Emilia and Modena all had balsamic in the attic of their houses. Balsamic vinegar would be drawn from barrels in small quantities to use as a dressing for meat, vegetables and eggs - "putting it on straw berries and ice cream is new", he says.

His goal has been to increase production and show the world what a singular product it is. "Traditional balsamic vinegar went

The youngest vinegars blend with older ones - in theory, each bottle contains vinegar that's centuries old

on to the market only 25 years ago in Reggio Emilia", Sidoli says. "Before that it was just for family consumption. My grandfather told me: 'You don't have to sell traditional balsamic vinegar - it is part of your heritage, like a painting, so I probably betrayed him when I started producing larger quantities'."

Along with extra virgin olive oil and Parmesan cheese, balsamic vinegar has become an emblem of the sophisticated palate. From Tuscany to Tokyo, restaurants prefer its sour-sweet complexities. What few did

brought up knowing how traditional balsamic vinegar was produced, trying to recreate in a handful of years what had taken generations to accumulate in his family's attic came as a shock.

His first mistake eventually turned out to have been fortuitous. "The quality of traditional balsamic vinegar is intrinsically related to where it matures," he said. "When I created my balsameria in what had been a hayloft at Cavazzone, I didn't realise how long it would take to age." Whereas most balsameries are directly beneath the medians, as close as possible to the sun's heat to accelerate evaporation and hasten concentration of sugar, Sidoli had placed his barrels "too low and not near the hottest part of the balsameria".

Also, with Cavazzone more than 400 metres above sea level, it took three years longer for the Consorzio dei Produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia - the body that regulates balsamic vinegar production to approve his first samples as worthy of bearing its seal. Traditional balsamic vinegar must be aged at least 15 years to qualify for the red seal of approval (it is 20 years for silver, 25 years for gold). Sidoli's first batches were 15 years old before he was granted the red seal. But because of the extra ageing, his first red seal vinegars had a depth compared for their official age.

Compared with massaging the ageing, Sidoli says the rest of the production is relatively straightforward - it takes him two to three weeks in the atelier, with little extra help. Any red or white grapes traditionally grown in Reggio Emilia can be used



Giovanni Sidoli: 'My grandfather said: "Balsamic vinegar is part of your heritage", so I probably betrayed him when I started producing larger quantities'

and Sidoli favours Trebbiano and Sauvignon Blanc over the more prevalent Lambrusco. Unlike wine, for which producers seek an optimum balance between acidity and sugar levels, grapes destined for tradi-

tion - but more commonly five - barrels of descending size are arranged side by side. Every year, as the new batch of vinegar is poured into the largest barrel, a similar volume is transferred from that barrel to the adjacent

oak and chestnut. Sidoli uses one barrel made from each in his five-barrel balsameria but this is purely a matter of personal preference. Some producers prefer to have single-wood batte-

ria and then to blend the vine

tours to consume Reggio Emilia.

But while espousing the artisan approach to making vinegar and other products of his region, Sidoli acknowledges the importance that genetic balsamic vinegar,

In questi cattivi momenti siamo lieti di sottolineare che qualche produttore di "Tradizionale" gode la stima del più prestigioso quotidiano economico del mondo, The Time.

Quella che vedete è un'immagine dell'acetaia dell'Azienda Agricola Cavazzone e del suo conduttore, Giovanni Sidoli, ospitata a tutta pagina il 2 settembre 2007.

UNA LETTERA PARTICOLARE

Il luglio scorso una telefonata dalla presidenza del nostro principale sponsor, il CREDEM, ci chiedeva di presentare la nostra acetaia ad un gruppo di ispettori della Banca d'Italia, a Reggio per i consueti controlli operativi.

Li guidava il dott. Domenico Gammaldi, uomo di notevole spessore culturale e raffinato gourmet, che ci ha poi reiterato i ringraziamenti inviandoci una lettera che pubblichiamo, a dimostrazione dei sentimenti che ispira il nostro aceto quando lo sappiamo porgere nella dovuta maniera, cioè nel suo ambiente, a Reggio, a casa nostra, in acetaia, e non al mercato.

"Al rientro, in albergo, in una calda serata reggiana, sulla lingua i sapori, nelle narici i profumi, negli occhi l'incantevole e inatteso castello di Casalgrande; mi interrogo su come ringraziarLa del tempo dedicatoci, unitamente alla sua signora e agli altri amici della Confraternita.

Un usuale "cartoncino" sarebbe banale per ricordare la degustazione, termine che riduce ad un solo senso un momento che richiama al lavoro l'olfatto, il tatto, la

vista e l'udito ai vostri racconti che hanno trasmesso l'amore, la serenità e la gioia spesi dal produttore nella sua acetaia.

E allora penso che l'unico modo è parlarne domani, in un altro paesaggio.

Porterò con me il "re(g)gio" aceto; ricorderò con affetto il produttore che ha voluto parteciparmi i risultati del suo impegno, e che condividerò con conviviali amici; vieterò l'eresia, talvolta professata, di miscelarne il sapore con il più noto formaggio, ma provocherò contaminazioni geografiche con la pizza bianca romana, la mozzarella aversana, il "casatiello" napoletano, la siciliana pasta alla "norma", ma non potrò replicare quel clima cordiale e sereno che conserverò nel mio "io" e che nessun creativo saprà offrirmi in un ipotetico spot promozionale.

Mi avete reso partecipe dell'emozione e dell'amore con cui impiantate e "crescite" una batteria, una nuova avventura, una storia che prosegue, di questo dico a Lei e a tutti

Grazie.

Domenico Gammaldi

Nel giugno scorso la prestigiosa rivista *Sapori & Salute* ha pubblicato un articolo dal titolo

GLI ACETI E L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE: PASSATO E PRESENTE

a firma del nostro Presidente, che di seguito riproduciamo soprattutto per i capitoli della seconda parte, le falsificazioni, così attuali in questi giorni.

La facilità con cui i liquidi zuccherini ottenuti dalla frutta e dalle bacche fermentano e acidificano ci fa pensare che l'aceto sia stato una delle sostanze utilizzate dall'uomo ancor prima della fase stanziale agricola e della conservazione degli alimenti.

Oggi abbiamo le prove che 3000 anni prima di Cristo gli Egizi lo usavano, perché analizzando il residuo secco di un vaso di quel periodo si è evidenziato che si trattava di un recipiente per la conservazione di aceto.

Sappiamo anche che i Cinesi, oltre mille anni prima di Cristo, ne portavano sulle loro mense tre tipi: bianco, rosso e nero, forse in parte tagliato con sostanze dolcificanti.

I Greci e i Romani, oltre ad usarlo come conservante per carni e pesci, lo aggiungevano in molte salse; in grandi vasi di vetro pieni di aceto conservavano fiori, erbe, radici e vegetali.

Il medico greco Ippocrate già nel V secolo a.c. lo usava come farmaco, e per le creme di bellezza delle matrone romane si utilizzava una gran quantità di aceto molto invecchiato, al punto che spesso lo si doveva importare anche dall'Egitto.

Plinio, Catone e Orazio ci danno ulteriori testimonianze dell'uso che ne facevano i romani: lo aggiungevano all'acqua ed ai cibi per dar loro freschezza, lo usavano per l'igiene del corpo, per disinfettare le ferite, contro la dissenteria.

L'utilizzo in medicina lo troviamo fino ai giorni nostri: a partire dal Medioevo è usato largamente contro l'infuriare delle epidemie, come afferma Ludovico Antonio Muratori nel suo *"del governo della peste e delle maniere di guardarsene"*, e Alessandro Manzoni ne *"I promessi sposi"* racconta che durante la peste a Milano le monete prima di passar di mano venivano gettate in recipienti colmi di aceto.

Questo vasto consumo, soprattutto ad uso alimentare, profilattico o curativo, determinava spesso un totale esaurimento delle scorte famigliari, per cui alla produzione casalinga si aggiunse presto una produzione esterna: nascono alla fine del trecento le "Corporazioni dei fabbricanti di aceto" con un giuramento che assicurava ai soli confratelli la conoscenza dei segreti dell'acetificazione del vino.

Una delle più forti ed organizzate era forse quella che aveva sede a Roma nella chiesa di Santa Maria dell'Orto, detta dei "Vignaioli acetai".



I nostri antenati producevano anche grandi quantità di saba cuocendo i mosti meno pregiati: "... tenendolo al fuoco assoda il mosto in sapa dolce..." (Virgilio, Georgiche) che poi veniva usata come dolcificante, data la scarsità e l'alto costo del miele, o mischiata all'aceto per dare quel sapore agro- dolce alle salse e alle vivande che tanta importanza avranno nella cucina europea.

Assomiglia a questo miscuglio di saba e aceto forte l'Aceto Balsamico nelle sue varie derivazioni.

Sugli scaffali dei negozi alimentari e dei supermercati osserviamo da qualche anno una diversificata serie di bottigliette di aceto balsamico in bella mostra: ma di quale aceto balsamico si tratta?

Fondamentalmente sono due i prodotti che si possono fregiare di questo nome, l'Aceto Balsamico Tradizionale e l'Aceto Balsamico di Modena.

Sono fra loro diversissimi, e diversissimi sono i loro prezzi.

Le bottigliette di varia forma e dimensione, in genere di un quarto di litro, offerte a pochi euro, contengono Aceto Balsamico di Modena, un prodotto senza vincoli comunitari, quindi non dop e non igp.

L'Aceto Balsamico Tradizionale invece, prodotto solo nelle province di Reggio e Modena, è protetto dal marchio comunitario DOP e da un disciplinare che

appositi uffici devono sistematicamente controllare, deve invecchiare non meno di dodici anni, derivare da mosto cotto di uve locali, superare prove analitiche e organolettiche, essere venduto solo nelle bottigliette da 100cc che distribuiscono i consorzi, e deve quindi costare molto di più.

Specialità dalla fama illustre, il cui utilizzo è storicamente provato fin dall'anno mille alla corte dei Canossa (*Donizone: vita comitissae Matildis, I, XIII, Biblioteca Vaticana*) e ulteriormente nobilitata alla corte Ducale Estense e nei sottotetti delle famiglie nobili reggiane e modenesi, vive ora un momento di grande notorietà e di gravi attacchi sul piano qualitativo per il suo alto valore commerciale. I lunghi tempi d'invecchiamento richiesti dalla consuetudine prima e dal disciplinare di produzione poi hanno favorito in larga misura diversi tentativi e suggerimenti per abbreviare i tempi di maturazione e presentare un "tradizionale" credibile. Sappiamo che la cosa era già iniziata agli inizi dell'800, quando a Modena avevano cominciato ad operare i primi commercianti di balsamico per soddisfare le richieste che giungevano da varie parti d'Europa.

Antonio Bizzarri, commerciante in Modena, proponeva per pochi soldi la sua ricetta: "L'accennato composto, a modo di balsamo acetico, il quale ben allestito basta dall'una oncia alle due once in una libbra d'acqua comune per ottenere immediatamente altrettanto aceto balsamico squisito e saluberrimo...."

Il medico Geminiano Grumelli, rettore dell'Università di Modena, membro della Regia Accademia di Scienze, Lettere e Arti, suggeriva di riunire i "... ben riconosciuti

principi dell'aceto balsamico... e concentrati fra loro, ottiensì un vero balsamo d'aceto, il quale associato e commista all'acqua comune, somministra immediatamente un aceto balsamico squisito e saluberrimo". In un documento della famiglia Amorth di Modena, proprietaria della spezieria Ducale, si può leggere una ricetta per produrre aceto balsamico artificiale.

E così via fino ai giorni nostri, in cui l'uso del "taglio", della gomma arabica, dell'acido citrico e di altre simili amenità troppe volte mina la credibilità del prodotto.

E allora quella bottiglietta sullo scaffale così invitante e così cara, avrà proprio il valore che indica il segnaprezzo?

Se il produttore è Azienda seria, certamente sì, anzi chi lavora con la totale aderenza al disciplinare rischia di non guadagnare abbastanza, tanti sono i costi e le perdite durante i 12 o i 25 anni di invecchiamento.

Il solo bollino DOP a volte non è sufficiente garanzia: è ora che il consumatore cominci a ricercare nella serietà dell'azienda produttrice, oltre che nelle protezioni comunitarie, la reale genuinità e qualità della specialità che desidera acquistare.



CORSO CONDUTTORI DI ACETAIA DI 1° LIVELLO

La Confraternita organizza un corso conduttori di acetaia nella sala della 1ª Circostrizione Centro Storico, via Dell'Abbadessa 8 che si terrà nella seconda metà di gennaio con il calendario e il programma sottoindicato:

Martedì 22 gennaio - L'Aceto nella storia e nella tradizione

• Le uve - I mosti - Il mosto cotto

Giovedì 24 gennaio - La conduzione dell'acetaia secondo tradizione • Il controllo con metodi chimici e strumentali

Martedì 29 gennaio - I legni - Le botti - La batteria - I travasi

Giovedì 31 gennaio - La normativa • L'assaggio - Assaggio di mosti

Martedì 5 febbraio - La preparazione all'assaggio • Assaggio guidato con scheda di degustazione

Giovedì 7 febbraio - I difetti nei mosti e negli aceti • Assaggio guidato con scheda di degustazione

Martedì 12 febbraio - Serata con i cuochi della CIR per una guida in cucina.

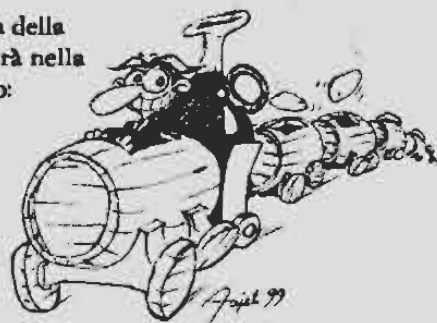
Inizio lavori ore 20,30

Chi desidera partecipare deve prenotarsi telefonando alla sede della Confraternita 0522.77.09.70

o scrivendo a info@confraternitaacetobalsamico.it.

I corsisti riceveranno le dispense ed un piccolo kit per le prime indagini in acetaia.

Il costo del corso è di € 90 + € 35 di iscrizione alla Confraternita.





Novellara balsamica...

Dal mosto all'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia



Contraternita
dell'aceto balsamico
tradizionale reggiano



Comune
di Novellara



Non poteva riuscire meglio la giornata dimostrativa a Novellara: c'erano il sindaco, gli amministratori, tanti amici e tanti curiosi, tanta gente che ha seguito la cottura, tanta che ha partecipato all'assaggio guidato, tantissima che ha gustato i gustosissimi cibi preparati dalla signora Elisa Bartoli e inaffiati di "Tradizionale",

il tutto con una regia ed una organizzazione perfetta dovuta alla bravura ed alla abnegazione del nostro alfiere Avio Zecchetti e della sua instancabile moglie Emanuela.

Bravi! Avete dato un esempio di come si organizza un evento e di come ci si muove in una comunità.

"GLI ORI DELLA TERRA REGGIANA"

È una rassegna provinciale organizzata dagli assessorati alla cultura e turismo.

A Scandiano, al centro dell'iniziativa anche quest'anno sarà il Balsamico Tradizionale in una nuova ed insolita associazione: *Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia e mobili d'epoca*. Intorno tutta una serie di iniziative dalle visite guidate nelle acetaie alle degustazioni guidate di Tradizionale organizzate dalla Confraternita: queste ultime saranno effettuate, sempre all'interno dei padiglioni della fiera

sabato 17 alle ore 19,30

domenica 18 alle ore 12 e 17.

Numerosi

gli altri appuntamenti:

- convegni su attualità enogastronomiche
- degustazioni
- enoteca
- osteria Slow Food
- incontri con le tradizioni gastronomiche europee gemellate con il nostro territorio
- e numerosi altri eventi....

Comune di Scandiano

ORI della Terra REGGIANA

REGUSTIBUS
Festival gastronomico dei prodotti della collina
XVI Mostra Gastronomica

SCANDIANO (Reggio Emilia)
Centro Fieristico - piazza Prampolini, 1
dal 16 al 18 Novembre 2007

ORARI DI APERTURA
Venerdì 16: dalle 18.00 alle 23.00
Sabato 17: dalle 18.00 alle 23.00
Domenica 18: dalle 10.00 alle 20.00

IN CUCINA:

Vi abbiamo parlato, a pagina 5, della giornata di Novellara e degli ottimi manicaretti preparati dalla signora Elisa Batoli. Alcuni erano a base di zucca, prodotto tipico della zona che si sposa assai bene con il nostro balsamico. Eccovi una ricetta.

Crocchette di zucca

Zucca cotta	gr. 300	Pane grattato	gr. 100
Parmigiano reggiano	gr. 200	Sale e noce moscata	q.b.

Unire il tutto, mescolare e formare le crocchette delle dimensioni di una piccola polpetta, passarle nel pane grattato, sistemarle in una pirofila leggermente unta oppure su un foglio di carta da forno.

Infornare a temperatura moderata per 15-20 minuti.

Presentarle ancor calde con qualche goccia di ottimo Tradizionale.

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