



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 DIFFICILE STRADA DELLA TRADIZIONE

Dice il Devoto-Oli, dizionario della lingua italiana, che la tradizione è *“il complesso delle memorie, notizie e testimonianze trasmesse da una generazione all'altra”*.

E in effetti, ciò che ha permesso a tanti prodotti della tradizione di essere coperti dalla DOP, cioè tutelati dalle imitazioni, sono le notizie e i metodi di preparazione trasmessi nei secoli da una generazione all'altra. Essere DOP non è garanzia di qualità, ma di tradizione.

I gusti di questi alimenti particolari, che hanno superato la prova di generazioni, hanno resistito all'attacco dei loro simili e sono giunti sino a noi, hanno il diritto di essere difesi nella loro originalità.

E' vero che alcuni mantengono poche caratteristiche di partenza, perché è cambiato l'ambiente che le esprime.

Però questo non è successo all'Aceto Balsamico Tradizionale: il trebbiano matura ancora sugli stessi vitigni di secoli fa, la terra, anche se pesantemente sfruttata, è sempre la stessa, c'è chi cuoce il mosto per maggior comodità nell'acciaio, ma alla fine il processo di coagulazione, di caramellizzazione e di concentrazione è sempre lo stesso. Uguali sono i legni con cui sono costruite le botti, uguali gli ambienti per l'invecchiamento. E la ricetta, codificata in un documento del 1860 passata pari pari nei disciplinari, non ammette deroghe.

Eppure facciamo fatica a tenere il timone sulla strada maestra. Ci sentiamo chiedere come

facciamo a sostenere che quella è la giusta direzione, come facciamo a sapere come erano i vecchi aceti, e tante altre amenità che non vale la pena ripetere, e alle quali abbiamo molte volte risposto con i documenti della storia. Queste cose poi le dicono quelli che vogliono percorrere le scorciatoie, perché bisogna svecchiare i sistemi, perché i gusti sono cambiati e bisogna aggiornarsi.

Personalmente, mi auguro che questa gente incontri il suo giusto destino in un organo di controllo onesto, nei NAS o nel disprezzo della pubblica opinione.

Che senso ha cambiare una secolare tradizione? La ricerca dei soldi facili? Ma è meno rischioso e più vantaggioso produrre condimento, senza pericolo di incappare in una denuncia.

E' vero che viene a mancare il gusto dell'imbroglione, che fa diventare più furbi degli altri.

E il mondo, si sa dal vecchio detto, “è fatto per i furbi”.

Ma noi, che siamo di un “mondo” diverso, non li vogliamo tra noi, e dritti dritti li spediamo con un biglietto senza ritorno nella quinta bolgia dell'inferno dantesco, nelle pece bollente tra i barattieri, che “vennero meno al loro ufficio di produttori onesti, per danaro o altro privato vantaggio”, o nella decima bolgia, tra i falsari, colpiti dalle più ributtanti malattie.

Ugo Rangone

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

I vincitori del Palio degli Aceti Affinati 2007



Dino Dondi, miglior assaggiatore del 2007, premia il vincitore del Palio degli Aceti Affinati Stefano Barozzi

Classif.	TOTALE	Produttore
1	313,67	Tazzioli Franca
2	312,77	Alessandrini Alessandro
3	310,50	Boraldi Giacobazzi L.
4	309,87	Maramotti Marcella
5	309,60	Macchioni Adriano
6	309,60	Pederzoli Alberto
7	309,23	Corradini Gaetano
8	308,60	Longagnani Onorio
9	307,10	Guidetti A.Maria
10	306,70	Pagani Lauro
11	306,43	Ficarelli Antonio
12	306,00	Baschieri P.Giorgio
13	305,70	Gambetti G.Marco
14	304,47	Iori Tiziano
15	303,63	Valentini Silvano
16	303,23	Coloretti Emilio
17	303,15	Cucchi Lamberto
18	303,07	Bellamico Guido
19	299,90	Vernazza Samuele F.
20	296,80	Brevini Giuseppe

Nella pagina accanto dall'alto in senso antiorario:

Il sindaco Angelo Giovanetti premia il 2° classificato Alessandro Alessandrini

Francesco Saccani premia il 3° classificato Lucia Baraldi Giacobazzi

Paolo Zavatti premia il 4° classificato Marcella Marmotti

L'assessore Nadia Lusetti premia il 5° classificato Alberto Pederzoli

Paolo Giudici premia il 6° classificato Adriano Macchioni

Claudio Bassi premia il 7° classificato Gaetano Corradini

L'assessore Rossano di Nicola premia l'8° classificato Onorio Longagnani

Alessandro Spallanzani premia il 9° class. Anna Maria Guidetti

Renato Bertani premia il 10° classificato Lauro Pagani

Vincenzo Ferrari Amorotti premia l'11° class. Antonio Ficarelli

Fabrizio Sevardi, vincitore del Palio 2006, premia il 12° classificato signora Baschieri



Lamberto Cucchi premia il secondo classificato Carlo Alberto Ovi



Ermanno Boni premia il terzo classificato Edoardo Cavazzini



Arnoldo Baccarani premia il quarto classificato Rainero Menozzi



Miller Gialdini premia il quinto classificato Luca Mareggini



Martino Ghidoni, miglior aceto affinato 2006, premia il sesto classificato Corrado Mammi



I vincitori del Palio Matildico 2007



GRAZIE!

Un ringraziamento di cuore a tutti i volontari che si sono prodigati per l'organizzazione della serata di gala: è vitale questa partecipazione. Non bisognerebbe nominare nessuno per evitare di scordare qualcuno ma permettetemi quest'anno di menzionare alcune Signore.

GRAZIE ELENA (Barani), la tua presenza dà sicurezza, d'altra parte sei erede dell'efficienza della tua famiglia.

GRAZIE MARCELLA (Maramotti), non capiamo come tu faccia ad abbellire i tavoli con poche risorse ottenendo eccellenti risultati ... a pensarci bene di risultati eccellenti ne hai ottenuto altri.

GRAZIE SANDRA (Ruggerini), praticamente per vendere biglietti della lotteria non hai mangiato ... ma ne hai venduti tanti!

GRAZIE GIUSEPPINA (Dalla Salda), che ti prendi a cuore la buona riuscita della serata come se fosse una festa a casa tua.

G.G.

Classif.	TOTALE	Produttore
21	295,0	Corradini Gaetano
22	294,6	Longagnani Onorio
23	301,0	Coloretti Emilio
24	300,8	Benevelli Fabio
25	299,7	Spaggiari Enrico
26	297,6	Salvarani Carlo
27	296,7	Ruozzi Gabriele
28	296,3	Soncini Gianni
29	294,3	Lasagni Cesare
30	294,0	Bertani Renato
31	293,6	Pederzoli Alberto
32	292,2	Chieri Giulio
33	291,7	Lucenti Nando
34	291,6	Cucchi Lamberto
35	291,5	Gibertini Giordano
36	291,0	Pizzarelli Giovanni
37	290,4	Valentini Silvano
38	289,9	Gandini Roberto
39	289,8	Davoli Learco
40	289,8	Gianferrari Giovanna



Il Presidente della Confraternita consegna il diploma e la tessera di Primo Socio Onorario al Sindaco di Scandiano Angelo Giovanetti per la costante opera di appoggio mostrato verso la nostra Associazione.

Marino Ghidoni in rappresentanza di tutto il Consiglio dona al Presidente il primo esemplare del distintivo in oro della Confraternita.



Giovanna Giacobazzi premia il miglior assaggiatore del 2007 Dino Donati



Palio Matildico 2007. Lo stato degli aceti

Per il **Palio** è stato un triennio ricco di innovazioni: - con la separazione del concorso tra primavera ed autunno è stato possibile esaminare la dinamica delle acetaie in senso "evolutivo", con conseguenti interessanti deduzioni;

- con l'introduzione dei punti premio/penalità, ancorati al valore del rapporto Brix/Acidità, è stata posta la base per interventi correttivi dell'eccessiva densità degli aceti. Nel 2007 gli aspetti innovativi hanno in un certo senso completato il percorso di miglioramento nella conduzione delle acetaie intrapreso dalla Confraternita e rivolto in particolar modo alla corretta utilizzazione dei mosti ed a rendere stabile il prodotto maturo.

E' stato introdotto l'impiego della scheda dati analitici per ciascun tavolo e campione degustato, con l'intendimento di fornire all'assaggiatore i riferimenti oggettivi per quanto attiene densità e soprattutto acidità del campione esaminato. Sono state altresì aggiornate le modalità di assaggio degli aceti giovani o cosiddetti "affinati", modalità volte soprattutto, attraverso assaggi plurimi, ad evidenziare e valorizzare i prodotti meglio "impostati".

Nel contesto generale è emersa da parte degli assaggiatori una buona disponibilità, e ciò costituisce una conferma, ad apprezzare il parametro "acidità", mentre risulta più ostica l'accettazione del principio di premiare la "minore densità": alcuni assaggiatori "vedono" ancora in questo carattere l'elemento discriminante della maturazione del prodotto. In ogni caso l'applicazione della penalità, per gli aceti con rapporto B/A maggiore di 10,5 costituisce un deterrente che ha acquistato un certo peso nella conduzione delle acetaie (per i rinalzi annuali comincia infatti a prevalere l'impiego di mosti fermentati).

Conseguentemente è da considerarsi valido l'impiego della scheda d'analisi, il disporre di risultati analitici non va interpretata come un limite alla degustazione, ma bensì come fattore in grado di "liberare" l'attenzione dell'assaggiatore e di indirizzarla verso la percezione degli altri caratteri rimasti soggettivi (e sono ancora tanti!) e soprattutto atta ad ovviare a "sviste" grossolane.

E veniamo all'interpretazione dei dati statistici inerenti il Palio 2007, sinteticamente riportati nella Tav. n° 1.

Le considerazioni più importanti sono di seguito riassunte.

1. Per gli ottanta campioni finalisti emerge una densità media di circa 70° Brix (per la precisione 70,3) e ciò attesta una situazione generale positiva, in quanto in diminuzione rispetto agli anni trascorsi; anche i 12 vincitori evidenziano densità non eccessiva (mediamente pari a 71,4° Brix, con una punta max. di 72,6°); la densità decresce poi gradualmente man mano ci si sposta dai campioni finalisti verso i campioni di minor pregio e si abbassa ulteriormente per i 90 campioni idonei non finalisti a 66,4° (si tenga presente che nei valori minimi di questa fascia sono stati individuati e selezionati gli aceti giovani o "affinati").

2. Il rapporto B/A, assunto come parametro per l'attribuzione di punti di premio/penalità, ha consentito, anche in questa annata, l'accesso alla finalissima degli aceti più "armoniosi": nessun campione dei 12 vincitori ha subito penalità. Prescindendo poi dal punteggio conseguito dagli 80 finalisti d'autunno, il rapporto B/A presenta una evoluzione positiva: per i 12 vincitori il valore medio è minore di 10; nel contesto degli 80 finalisti esso risulta maggiore di quello ammesso dal regolamento per n° 36 campioni, valore comunque in diminuzione rispetto al precedente anno.

3. Per quanto attiene l'acidità la tabella riportata evidenzia per gli 80 aceti finalisti un valore medio di 6,61°: maggiore quindi al quorum fissato da regolamento a 6,50°. In particolare esaminando nei dettagli la categoria dei finalisti, risulta:

- per tutti i 12 aceti vincitori una buona acidità (il valore medio è superiore a 7,3°);
- la griglia selettiva dell'acidità, posta dal regolamento a 6,5°, ha precluso la possibilità di partecipazione alla finalissima d'autunno a 7 campioni;
- nel contesto degli 80 finalisti, hanno manifestato un'acidità inferiore al minimo di 6,50° ben n° 35 campioni.

In sintesi si può affermare che il nuovo regolamento ha quindi manifestato un buon grado di "selettività": con la valorizzazione dell'acidità ed il contenimento dell'eccessiva densità (condizionata dal rapporto B/A) vengono relegati nella parte bassa della graduatoria i campioni con parametri abnormi.

Le statistiche del PALIO 2007

Medie			Punt. Medio escl. Pen.	Punti Premio/ Penalizz.	Punt. Medio Defn.	N° tot. Camp.	Categoria di classifica
Br.	Acid.	B/A					
71,4	7,3	9,9	309,5	+14	309,5	12	I 12 vincitori
71,0	6,9	10,3	302,4	+15	304,3	8	dal 12° al 20°
70,4	6,6	10,8	288,3	-127	286,1	80	dal 21° all'80°
70,3	6,6	10,8	288,9	-98	286,2	80	Tot. fase finale
66,4	6,2	11,1	256,0	-343	255,6	105	Idonei non finalisti
55,6	5,4	11,1	212,8	-1319	208,0	305	Camp. non idonei
60,0	5,8	10,89	235,0	-1867	231,6	490	Generale

La puntualizzazione conclusiva riguarda la formulazione del punteggio attribuito agli aceti in fase di degustazione; tale problematica può essere così sintetizzata.

A. Per i campioni finalisti si assiste da alcuni anni ad un continuo calo nel punteggio assegnato fatto particolarmente manifesto nel settore dei campioni vincitori: nel 2007 si è assistito ad una diminuzione media di oltre 4 punti rispetto al 2006: è dal lontano 2003 che il campione vincitore non raggiunge i 320 punti!

B. Nel contesto generale della raccolta campioni va rilevato che vengono presentati prevalentemente aceti giovani (oltre il 62%). Tale situazione rende molto macchinoso e logorante la fase preliminare degli assaggi; per il futuro è forse opportuno riconsiderare gli aspetti organizzativi del Palio.

Positiva potrebbe essere, una volta valutate le problematiche "logistiche" e le possibilità attuative, l'iniziativa di organizzare gli assaggi preliminari del Palio con più veloci "preselezioni" da effettuarsi sulla base di **comunità territoriali**; dedicando successivamente più tempo con esami di dettaglio ai campioni che proseguono nel concorso.

Siccome nella valutazione dei finalisti gli assaggiatori hanno dimostrato difficoltà ad assegnare punteggi elevati, sarebbe auspicabile altresì attuare uno sdoppiamento della parte conclusiva del concorso, introducendo una fase di semifinale e di finale ben separate, tali cioè da far captare con netta trasparenza all'assaggiatore, la scala di avvicinamento all'apice dei valori, affinché il punteggio attribuibile possa essere modificato con più sicurezza verso i livelli di eccellenza (il discorso della scarsa "sicurezza" nell'attribuzione del punteggio era emersa nella relazione al Palio di due anni or sono ed è ancora di attualità).

R. Bertani

LA LOTTERIA

Botticelle, attrezzi per l'acetaia, contenitori in acciaio, prodotti alimentari sono stati offerti da molte aziende ed hanno rallegrato il centro della serata.

ringraziare pubblicamente questi generosi sponsor e tutti coloro che si sono prestati all'estrazione ed alla consegna dei premi: in una serata ufficiale si è trattato di una parentesi molto divertente.



Ditta Renzi Francesco - Modena
 Banca Popolare dell'Emilia Romagna
 Officina Capra - Cadelbosco
 Officina Meccanica Progeo
 Ditta Torricelli Botti - Fogliano
 Ditta Tabec - Guastalla
 Guidoni Marino - Consorzio Agrario - S.Polo
 Azienda Agricola Menozzi Rainero
 Azienda Agricola Reggiana - Borzano
 Ditta Segafredo - deposito di Rubiera
 Ditta Cucchi Lamberto - Baragalla
 Azienda Agricola Flli Toaldo - Novellara
 Salumeria Fontanesi - Reggio E.
 Latteria Sociale La familiare - Correggio
 Ditta Ortofrutto Pozzi - Reggio E.
 Macelleria Ferretti - Reggio E.

IN CUCINA:

Involtini al Tradizionale

per 4 persone

Ingredienti: 8 fettine di petto di cappone, 8 fettine di prosciutto cotto, 8 fettine di emmenthal, 8 foglie di salvia, 8 fettine sottili di pancetta dolce, burro q.b. per rosolare, sale, pepe, una spruzzata di vino bianco secco, brodo di carne e tradizionale maturo.

Procedimento: Spianare le fettine di carne, su ciascuna disporre prima il prosciutto cotto, poi l'emmenthal e la foglia di salvia; arrotolare in modo stretto e formare un involtino che rivestito di pancetta sarà fermato da uno stecchino.

In una teglia far rosolare i bocconcini nel burro, salarli e prepararli appena, spruzzare di vino bianco secco e, una volta evaporato, tirarli a cottura lenta per circa un'ora, un'ora e mezza con brodo.

A cottura ultimata, cospargerli con gocce di tradizionale maturo a piacere. Chiudere il fuoco e portarli in tavola.

G.G.