



Il Botticello

...immediately commanded to have a little barrel 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

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



Prima pagina



Due momenti delle presentazioni dei volumi pubblicati in occasione dell'inaugurazione della nuova sede nella Torre Civica di Scandiano: i relatori dott. Lombardini per "L'agricoltura a Scandiano nel 18° secolo" e il dott. Corradini per "Nero in tavola" parlano nel Salone delle feste della Rocca dei Boiardo, assieme agli autori dott. Gandini e dott.ssa Giacobazzi.





UN ANNULO FILATELICO SPECIALE PER UN EVENTO SPECIALE

L'inaugurazione della nuova sede della Confraternita presso l'antica Torre Civica di Scandiano ha costituito sicuramente un evento di portata storica sia per la nostra associazione che per il Comune di Scandiano.

Nell'occasione si è infatti celebrato un connubio fra la nobiltà della tradizione del nostro prodotto, con tutti i noti addentellati storici, scientifici e culturali che conosciamo, ed il fascino austero di un vetusto edificio che nei secoli ha scandito la vita del popolo di Scandiano. Quale cornice più suggestiva potremmo immaginare per custodire l'antico "oro nero" e le storie che esso è in grado di raccontarci? Allo stesso modo osiamo pensare che anche per il glorioso Comune di Scandiano sia motivo di orgoglio potere offrire alloggio ad un sì titolato ospite.

In più si è trattato di un avvenimento che ha fornito una importante sistemazione anche sul piano dell'espletamento pratico delle attività di pertinenza della nostra associazione e di tutto il movimento che ruota attorno all'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.

E' per questi motivi che è nata l'idea di solennizzare la giornata del 19 aprile 2008 con l'istituzione di un annullo filatelico speciale da abbinare all'emissione di tre cartoline storiche. Si tratta infatti di un annullo realizzato dalle Poste Italiane da un nostro bozzetto di forma ovale orizzontale che da un lato riporta una metà di una delle cartoline succitate, ed in particolare quella che riproduce in prospettiva l'immagine della Torre, e dall'altro il logo della Confraternita.

Le tre cartoline riproducono altrettante cartoline antiche del famoso fotografo Roberto Sevardi e risalgono ai primi anni del 1900. Esse ci tramandano l'immagine della Torre Civica vista in prospettiva e frontalmente così come si presentava circa un secolo fa. E' sembrato simpatico utilizzare immagini scattate da Roberto Sevardi non solo perchè è il bisnonno di chi scrive, ma soprattutto perchè è a lui che dobbiamo le immagini più famose dell'antica Reggio del 1800 e dei primi del 1900. Egli nacque nel 1865 e morì nel 1940 e fu uno dei principali fautori e inventori della nuova arte della fotografia in campo mondiale. Ideò interessanti soluzioni tecniche e utilizzò la macchina fotografica sia per scopi documentaristici che per creare vere immagini artistiche dall'indiscusso valore poetico. Fu un personaggio calato pienamente nella cultura e nella vita sociale del proprio tempo; ebbe infatti

a collaborare con personaggi illustri fra i quali possiamo citare Naborre Campanini e Gaetano Chierici. Vinse concorsi nazionali e internazionali dei quali divenne pure membro di giuria e divulgò la sua opera attraverso un'attività editoriale, trasformandosi da "dilettante di fotografia", come amava definirsi, in professionista vero e proprio. Guadagnò varie benemerenze legate anche alle sue attività benefiche e partecipò attivamente alla vita economica cittadina anche come fondatore del Banco S. Geminiano e S. Prospero e del Banco di Reggio. La città di Reggio Emilia volle ricordarlo dedicandogli una strada. Insomma, si tratta di un artista e di un uomo la cui vita e le cui attività così intimamente legate alla "reggianità" ben si intrecciano con la reggianissima storia dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano. Notizie tecniche per i collezionisti filatelici: sono state prodotte 900 cartoline; 300 di ognuno dei 3 tipi; tutte sono state annullate.

Prezzi di vendita: 1 cartolina Euro 2; 1 serie di 3 cartoline Euro 5; sono state create 100 cartelline, ognuna contenente una serie di 3 cartoline; prezzo di ogni cartellina Euro 8; queste cartelline sono esaurite. Al Comune di Scandiano sono state donate 50 serie di 3 cartoline con annullo. Sono avanzate e disponibili 17 serie di 3 cartoline con annullo e 23 cartoline singole con annullo. L'annullo speciale è materialmente disponibile presso l'Ufficio Filatelico delle Poste Italiane, via Sessi- Reggio Emilia, fino al 19 giugno 2008; poi verrà archiviato a Roma.

Fabrizio Sevardi

La Signora Franca Tazzioli dona al Sindaco Giovannetti il distintivo d'oro della Confraternita





Centro di Ricerca Aceti in Fermentazione S.p.A.
SpA di diritto italiano agli scopi e al capitale misto pubblico e privato

Il 5 luglio scorso, nella sala Panini della CCIAA di Modena la nostra Università, attraverso le voci del Magnifico Rettore, del prof Pagnoni, del prof Giudici e dei suoi assistenti ha presentato il CRACEF, Centro di Ricerca Aceti in Fermentazione, società spin-off attivata dalla stessa Università e costituita con capitale misto pubblico e privato con l'intento di integrare competenze accademiche ed imprenditoriali per promuovere e sostenere l'eccellenza degli aceti italiani nei mercati del mondo.

Ci auguriamo che il mondo imprenditoriale comprenda l'iniziativa, la sostenga e la utilizzi.

complimenti a...

Fabrizio Cavazzini



Dal 10 al 13 Maggio 2008 si è svolto a Stoccolma, in Svezia, il XLV° Congresso Europeo di Nefrologia. Il nostro concittadino Fabrizio Cavazzini, che svolge attività di ricerca all'Università di Modena e Reggio Emilia, ha partecipato all'evento in qualità di relatore.

L'originalità del suo contributo ha suscitato grande interesse nella comunità scientifica internazionale, portandolo al conseguimento del diploma per aver presentato il miglior lavoro della sua categoria.

La Confraternita è orgogliosa di annoverare fra i suoi associati un giovane ricercatore che così brillantemente si è affacciato alla ribalta internazionale e gli esprime pubblicamente le più vive felicitazioni.

A tutti rammentiamo che si tratta dello stesso confratello che ha vinto nell'ultimo Palio il premio per il miglior Aceto Affinato.

LE SEDUTE DI ASSAGGIO PER LA SELEZIONE DEI CAMPIONI DEL PALIO 2008

Gli assaggi per il Palio della Collina si sono svolti nella sala consiliare del comune di Montecchio, messa gentilmente a disposizione dall'Amministrazione Comunale che il Consiglio della Confraternita vivamente ringrazia per la disponibilità e l'apertura dimostrata in questa ed altre occasioni.



Gli assaggi a Montecchio

La prima parte del Palio, riguardante la selezione dei campioni per le semifinali, sono terminate. In via sperimentale per l'anno 2008, il Consiglio ha indotto alcune varianti, suggerite dall'apposita commissione studio: sono state individuate tre aree della provincia, la pedecollinare, la cittadina e quella a nord (o della bassa reggiana) ed in ognuna si è cercata una base per assaggi.

Così nella Rocca di Montecchio, sala del Consiglio Comunale, abbiamo assaggiato i campioni della collina, quelli della città sono stati selezionati prima nell'azienda dell'amico Cucchi, quindi al Mauriziano, quelli della bassa a Novellara.

Gli assaggi da Cucchi Vini e al Mauriziano

Gli assaggiatori si sono seduti a tavoli di tre per la prima fase, poi a tavoli di cinque per la individuazione dei semifinalisti. Gli assaggi per le semifinali e per le finali si terranno a novembre ad Arceto.



PALIO DELLA BASSA REGGIANA 18 LUGLIO 2008

Le serate di assaggio si sono tenute nella sala polivalente gentilmente concessa dal Comune: al termine di ogni serata i numerosi assaggiatori hanno potuto gustare eccellenti manicaretti preparati e serviti dalla famiglia Zecchetti, frutto di numerose offerte di sponsor novellaresi che hanno contribuito alla perfetta riuscita della manifestazione.

La premiazione dei vincitori è avvenuta invece nella Rocca dei Gonzaga durante la festa di Miss Anguria nell'ambito della manifestazione "Gli ori della terra" alla presenza di numerosi confratelli, assaggiatori ed estimatori.

Al saluto del Vicepresidente Luciano Bagnacani ha risposto il sindaco Raul Daoli che ha fatto gli onori di casa ed ha parlato del progetto di ricavare, dopo alcuni lavori di ristrutturazione della Rocca, uno spazio adeguato per l'allestimento di una acetaia comunale.



E' seguita una squisita cena (anche questa organizzata dalla famiglia Zecchetti) allestita con cura e cordiale accoglienza in un antico e suggestivo loggiato della Rocca, prezioso manufatto espressione della storia e della tradizione della gente di Novellara.

Varie



Palio della bassa reggiana

MENÙ
- con qualche goccia di prezioso meco...

ANTIPASTI : PROSCIUTTO E MELONE
TRAMEZZINI COLORATI
FRITTATE VEGETARIANE

PRIMI : LASAGNETTE ALLE VERDURE
PAPPARDELLE AL SUGO DI SCALOGNO
E PANCIETTA

SECONDI : ROAST BEEF
FETTO DI CAPPONE SCALOPATO

CONTORNI : SAPORI DELL'ORTO

DESSERT : SEMIFREDDO AL NOCINO
SPUMA DI MASCARPONE
VARIEGATO AL MELONE

VINI : LAMBRUSCHI E PROSECCHI



Direttore Responsabile: Ugo Rangone Direzione Editoriale: Ugo Rangone
Redazione: Renato Bertani, Roberto Gandini, Giovanna Giacobazzi

Redazione: Corso Garibaldi, 3 - 42100 Reggio Emilia - Stampa: Tecnograf - Via F. Filzi, 34 - 42100 Reggio Emilia