



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.



CON I LIONS CLUBS AL CIRCOLO TENNIS REGGIO UNA PIACEVOLE SERATA FRA CONVIVIO E DIVULGAZIONE

Vi sono fatti e cose in grado di catalizzare l'interesse di tutti e di fronte ai quali le persone si sentono affratellate da un comune entusiasmo. Una di questi è la Nazionale di calcio. Allo stesso modo il tema dell'Aceto Balsamico Tradizionale ha lo stesso potere. Se si parla di vini, musica classica o altro, solamente una parte degli astanti si sentirà coinvolta. Ma se si parla di lui – il nostro oro nero – allora ogni distrazione verrà bandita ed ognuno si sentirà parte in causa. Per forza! – si dirà – questo prodotto è l'orgoglio della nostra terra ed inoltre le radici di tutti noi reggiani, e modenesi, si intrecciano più o meno con la sua storia. Invece l'ABTRE incuriosisce anche i forestieri, che peraltro non perdono occasione per cercare di carpirne qualche segreto. Insomma, chi non lo conosce vuole colmare questa lacuna e chi possiede già qualche rudimento in materia ambisce arricchire le sue conoscenze in merito. Non sia mai, ergo, che un reggiano, che dovunque si trovi viene richiesto spesso di informazioni sull'ABTRE, sia costretto a fare scena muta se interpellato. Questo interesse comune ha spinto il Presidente del Lions Club cui appartengo, l' "Albinea Ludovico Ariosto", a sollecitare l'organizzazione da parte mia di un meeting sull'argomento. Di buon grado ho colto l'occasione per assecondare le finalità divulgative della nostra confraternita e, grazie alla disponibilità di parte del Consiglio, Presidente in testa, abbiamo potuto realizzare questo



evento la sera del 30 gennaio scorso, presso i locali del Circolo Tennis Reggiano di Villa Canali. A testimonianza di quanto sia contagiosa la fame di notizie sull'ABTRE, hanno condiviso l'incontro anche altri due Lions Clubs della città: il "Canossa Val d'Enza" e il "Reggio Emilia La Guglia"; in questo modo il successo della serata è stato garantito dalla partecipazione di più di 70 persone. Il Meeting si è svolto secondo i canoni tipici del cerimoniale Lions, per cui, dopo la cena, la scalpitante "scolaresca" si è trasferita dal ristorante alla sala conferenze. Qui si è dato vita alla fase più interessante della serata. Al tavolo dei relatori sedevano il dott. Rangone, la prof.ssa Giacobazzi e il sottoscritto che, dopo la lettura dei curricula dei relatori da parte dei Presidenti dei Lions, ha introdotto la interessantissima e accattivante trattazione del dott. Rangone.

Questi, supportato dalla proiezione di diapositive, ha toccato temi di ordine storico, scientifico ed anche tecnico suscitando un'attenzione non di circostanza, ma autenticamente sincera. La prof.ssa Giovanna Giacobazzi ha poi presentato, con piglio da grande affabulatrice quale ella è, il libro "Nero in tavola" che già ha mietuto tanto successo per la felice amalgama di ricette, curiosità storiche, richiami di bon ton, in grado di avvincere chiunque. Quanto affermo è risultato tanto più vero grazie alla maestria con cui la nostra Giovanna è riuscita ad ammaliare una platea letteralmente sedotta dalle sue parole. Chi non crede chieda semplicemente alla

(...segue a pag. 6)

Prima pagina

PALIO MATILDICO 2009

La raccolta dei campioni inizierà venerdì 6 marzo e terminerà alle ore 24 di sabato 28 marzo

REGOLAMENTO DEL PALIO MATILDICO 2009

Capo I. BANDO

Art. 1.1.

E' 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 le cui acetate trovino ubicazione in Provincia di Reggio Emilia. Sono pertanto escluse le aziende agricole, commerciali e 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 acetata (unità produttiva ubicata nello stesso luogo) debbono essere presentati a nome di un unico produttore.

Art. 1.4.

Ogni produttore può presentare non 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".

Art. 1.6.

Il Palio Matildico 2008 si articola in due fasi:

- A. Selezione degli aceti.
- B. Finale.

La selezione dei campioni presentati avviene su base territoriale con istituzione del

- Palio della collina reggiana.
- Palio della comunità di Reggio Emilia.
- Palio della bassa reggiana.

Art. 1.7.

Palio della collina. Possono partecipare al Palio della collina tutti i produttori che dispongono di acetate site nel territorio delimitato a Nord: dalla via Emilia; ad Est, sud ed Ovest: dal confine provinciale. Dal comprensorio collinare viene escluso il Comune di Reggio E., che costituisce comunità autonoma.

Art. 1.8.

Palio della comunità di Reggio E. Possono partecipare al Palio della comunità di Reggio tutti i produttori che dispongono di acetate site nel territorio del Comune di Reggio E).

Art. 1.9.

Palio della Bassa reggiana. Possono partecipare al Palio della comunità della bassa reggiana tutti i produttori che dispongono di acetate site nel territorio dei Comuni ubicati a Nord della via Emilia (Con esclusione dei Comuni posti su detta strada)



Art. 1.10.

Le degustazioni saranno condotte con le modalità previste dall'Art. 3.1. Sono ammessi alla fase successiva i campioni che hanno conseguito nella selezione almeno punti 260. Per ciascuna comunità verrà formulata la graduatoria, con premiazione dei primi tre classificati, in base al punteggio conseguito nella fase primaverile. I campioni che conseguono nella fase di semifinale un punteggio di almeno 280 punti accedono alla fase di finale del Palio Matildico, con le modalità previste dagli art. 3.4 e seguenti.

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 alferi 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'acetata; 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 28 marzo

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 acidità di 6,6° ed un rapporto Brix/acidità di 9,9. Verranno penalizzati i campioni con 2 punti per ogni mezzo grado in più nel rapporto prefissato, mentre verranno premiati con due punti per ogni mezzo grado in meno rispetto al rapporto di 9,9, con un massimo di 14 punti al di sotto di un rapporto brix/acidità di 7.

Cap. III.

COMMISSIONI D'ASSAGGIO E MODALITA' OPERATIVE.

Art. 3.1.

Ogni campione verrà degustato nella fase di selezione da una commissione d'assaggio

composta da tre assaggiatori che disporrà della risultanza di analisi chimica e compilerà una scheda unica firmata da tutti i componenti; anche nella fase di semifinale e finale la degustazione sarà operata da una commissione, composta da 3 assaggiatori, che disporrà delle risultanze di analisi chimica e compilerà una scheda unica firmata da tutti i componenti. Nel caso la commissione non trovasse l'accordo, il campione verrà riassaggiato da altra commissione con giudizio insindacabile

Art.3.2

L'attribuzione del punteggio di ciascun assaggio del campione risulta dai punti conseguiti nella degustazione, a cui vanno sommati algebricamente i punti attribuiti dalle risultanze dell'analisi chimica, secondo i dati esposti nell'Art. 2.5. Tutti i campioni che conseguono l' idoneità (da 240 punti in su), verranno menzionati con il rilascio di ATTESTATO DI IDONEITA' ed il risultato di classifica conseguito.

Art.3.3.

Partecipano al Palio degli aceti "affinati" i campioni idonei aventi concentrazione zuccherina non superiore ai 60 Brix (pari a 51 Babo). Al termine della fase di selezione vengono individuati fra le tre Comunità i 20 campioni a maggior punteggio che sono ammessi alla fase finale, Questi verranno riassaggiati da commissioni di tre assaggiatori. La specifica classifica risulterà dalla media dei punteggi conseguiti da ciascun campione nei due assaggi. Verranno premiati i primi 6 della classifica fra i quali si individuerà il vincitore, insignito dell'attestato di "MIGLIOR ACETO AFFINATO".

Art.3.4.

Nella seconda fase di autunno si provvede ad un nuovo prelievo di 100 cc. del campione ammesso: tale prelievo sarà effettuato dall'alfiere di zona. Si procede quindi all'esame analitico di controllo e ad una nuova degustazione, dei campioni ammessi come previsto dall' art. 1.10.

Art. 3.5.

L'accesso alla fase successiva viene conteggiato in base alla media aritmetica fra il punteggio conseguito dal campione nella seconda degustazione di primavera ed in quello della prima serata di finale.

Art. 3.6.

I primi 20 (venti) campioni meglio classificati proseguono nel concorso, purchè abbiano un'acidità minima di almeno 6,6°, 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 dal' art. 3.8 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, fruiranno 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, ciascuna composta da 5 assaggiatori, secondo la procedura prevista dagli Art. 3.1 e 3. 2. La classifica definitiva sarà definita dalla media aritmetica dei punteggi conseguiti nella degustazione di semifinale e nelle 5 degustazioni di finale, 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 Commissione di controllo ha lo scopo: a) di verificare il disposto dell'Art. 1.4.; b) di prelevare il campione finalista dal barile notificato; c) di compilare il verbale di prelievo che deve essere sottoscritto dal produttore.

Art. 4.3.

I campioni di aceto non corrispondenti verranno tolti dalla classifica.

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 nel corso della Serata di Gala.

Dato in Scandiano il . 23./02/0209

TABELLA	PUNTEGGI	PREMIO/PENALITA'
Intorno B/A	B/A	Prem/Pen.
da 6,75 a 6,99	7,0	12
da 7,00 a 7,25		
da 7,26 a 7,49	7,5	10
da 7,50 a 7,75		
da 7,76 a 7,99	8,0	8
da 8,00 a 8,25		
da 8,26 a 8,49	8,5	6
da 8,50 a 8,75		
da 8,76 a 8,99	9,0	4
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	
da 10,00 a 10,25		
da 10,26 a 10,49	10,5	-2
da 10,50 a 10,75		
da 10,76 a 10,99	11,0	-4
da 11,00 a 11,25		
da 11,26 a 11,49	11,5	-6
da 11,50 a 11,75		
da 11,76 a 11,99	12,0	-8
da 12,00 a 12,25		
da 12,26 a 12,49	12,5	-10
da 12,50 a 12,75		
da 12,76 a 12,99	13,0	-12
da 13,00 a 13,25		
da 13,26 a 13,49	13,5	-14
da 13,50 a 13,75		
da 13,76 a 13,99	14,0	-16
da 14,00 a 14,25		
da 14,26 a 14,49	14,5	-18
da 14,50 a 14,75		
da 14,76 a 14,99	15,0	-20
da 15,00 a 15,25		
da 15,26 a 15,49	15,5	-22
da 15,50 a 15,75		
da 15,76 a 15,99	16,0	-24
da 16,00 a 16,25		
da 16,26 a 16,49	16,5	-26
da 16,50 a 16,99		
da 17,26 a 17,49	17,0	-28
da 17,50° 17,75		

GLI ALFIERI DELLA CONFRATERNITA

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 87
42019 Iano di Scandiano
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
cell. 349 0592025

Cavriago

Terisio Vecchi

Via Melato 25
tel. 0522 371709

Egidio Freddi

Via Poletti 5
tel. 0522 575126

Carpinetti - 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 952505
cell. 338 6732376

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

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

Gaetano Corradini

Via Salvaterra 1
42048 Rubiera
tel. 0522 620388
cell. 338 1858582

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
cell. 338 8400419

Scandiano

Fabio Benevelli

Via Bosco 94 - Bosco
42019 Scandiano
tel. 338 6578093

Piergiorgio Baschieri

Via Carducci 4 - 42019
tel. abitazione 0522 857510
uff. 0522 982772



SAPERNE DI PIÙ

In Inglese c'è la parola *flavour* che è una parola la cui corrispondenza non esiste in italiano. Significa contemporaneamente sapore-odore. Come si fa a disgiungere il profumo dalle sensazioni gustative dato che portando alla bocca il cibo oltre a gustarlo ne afferriamo anche la proprietà olfattiva? Data la stretta connessione e l'importanza che l'olfatto e il gusto hanno riguardo al nostro Tradizionale, bisognerebbe creare un neologismo!

(la prima parte nel Botticello di dicembre)

D. Si devono seguire le tendenze? E gli accostamenti azzardati?

R. Sì, le tendenze bisogna seguirle. Gli accostamenti azzardati bisogna saperli fare: possono o affossare il piatto o esaltarlo. E' chiaro che i tempi cambiano. La combinazione che un tempo poteva essere un'eresia, oggi potrebbe essere un'ottima unione. Ad esempio trent'anni fa, il rombo cotto al vapore con una salsa al vino rosso era un sacrilegio. Ora non più. Ora si tende a mischiare come si faceva nella cucina rinascimentale o si fa in Inghilterra o Alto Adige carne e frutta. Ad esempio il prosciutto con le mele o l'ananas e alla moda inglese l'agnello coi mirtilli o la cacciagione con la purea di mele.

D. Ha avuto qualche maestro che ha influito sulla sua formazione?

R. Ho avuto alcuni astri che mi hanno aperto la mente come Monsieur Tache a Parigi. Ho avuto l'opportunità di lavorare con lui un mese e ho capito l'essenza vera di alcuni piatti, per esempio la mousse di foie gras ... eccezionale. Qui nessuno la sapeva fare né la sa fare così. Era un grande Chef degli anni ottanta, era al ristorante Le Notre.

D. Monsieur Tache l'ha convertita alla cucina francese?

R. No, a me piace la cucina italiana, anche povera, con materie prime semplici ... non so come il pesce azzurro o piatti come lo stracotto. Quello che ho sempre ammirato dei cuochi francesi è come organizzano il lavoro.

D. Per la cucina, la Francia è ancora al primo posto?

R. La Nouvelle Cuisine è stata salutare perché ha rivoluzionato il modo di presentare il piatto. Prima il cameriere portava una pirofila in tavola ed era lui a preparare, anche in modo improprio, il piatto per il commensale. Con la Nouvelle Cuisine è il cuoco in cucina ad esprimere, a costruire il piatto. E' stata scimmiettata da molti cuochi incapaci mentre altri come Paul Bocuse o Gualtiero Marchesi ci sapevano fare. Oggi la Nouvelle Cuisine è superata da altri venti moduli, ha fatto il suo tempo.

D. Quali cucine sono al top oggi?

R. Quella giapponese, la tedesca, l'italiana, la spagnola. Oggi si considera miglior cuoco al mondo

Ferran Adrian, uno spagnolo. Occorrono sei mesi per avere un tavolo al suo ristorante. La Francia continua ad essere tra i primi posti per la qualità dei prodotti. Adesso anche qui da noi si bada all'eccellenza delle materie prime, mentre un tempo era considerato bravo un cuoco che sapeva fare un buon piatto con materia "scarsa".



Giovanna Giacobazzi



Corso conduttori di acetaia

Fra il 22 gennaio e il 12 febbraio, nel salone grande del Castello di Arceto, abbiamo organizzato l'annuale corso per conduttori.

Tutte le serate sono state seguite molto attentamente sia dai trentacinque iscritti che da molti soci, consiglieri e alfieri addetti ai lavori, tanto che la sala è sempre stata al completo.

Dopo l'apertura storico politica del presidente, si sono susseguiti al tavolo dei relatori il dott. Giulio Davoli, consulente tecnico della Confraternita, il dott. Ferrari Amorotti, della Consorzeria di Spilamberto, Francesco Renzi, titolare dell'omonima azienda produttrice di botti, il dott. Renato Bertani, la signora Luisa Meago, la dottoressa Giovanna Giacobazzi, e poi i consiglieri Bagnacani, Barani, Torricelli per la parte teorico-pratica degli assaggi e dei controlli in acetaia.

Un ringraziamento particolare all'alfiere Zecchetti per il servizio di segreteria e per la preparazione degli omaggi agli ospiti e al consigliere Marino Guidoni (e suoi assistenti) per l'organizzazione dell'ultima serata in cucina.

(...segue dalla prima pagina)

prof.ssa Giuseppina Dalla Salda, che presidiava autorevolmente il tavolo espositivo dei nostri libri, quanti ne ha venduti. La successiva degustazione di mosto cotto e ABTRE guidata dal dott. Rangone, suscitando ulteriore interesse, ha consentito di tesaurizzare meglio le nozioni apprese durante la serata. Si è trattato di un evento utile per tutti.

Esso ci ha dimostrato ancora una volta che il coinvolgimento diretto della gente giova al nostro movimento; e ciò è testimoniato dal fatto che più persone presenti, anche di origine non reggiana, hanno dichiarato l'intenzione di fondare nuove acetaie o di volere rivita-



lizzare vecchie batterie di famiglia ormai cadute nell'oblio. Se son rose...

Fabrizio Sevardi

MUSEO DEL BALSAMICO IN ROCCA

L'amministrazione scandinava sta mettendo le basi per la nascita del Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio. La sede è quella di Rocca dei Boiardo, oggetto di importanti lavori di recupero. Del progetto ne hanno parlato il Sindaco Angelo Giovannetti, il Presidente della Camera di Commercio Enrico Bini, il Segretario generale della Camera di Commercio Alessandra Stagni ed il vice presidente della Camera di Commercio Francesco Fontanili. Presente all'incontro anche il Direttore Generale del Comune di Scandiano Guido Boretti.

