



# 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.



## COME SARA' IL "TRADIZIONALE" DELLA PROSSIMA GENERAZIONE?



Il 21 novembre scorso ci siamo riuniti nella bella e tecnologica sala Leonelli della Camera di Commercio di Modena per ascoltare il punto sulle ricerche che il prof. Giudici sta compiendo sul Tradizionale, utilizzando input e campioni ricavati dagli assaggi dei

Palii delle due Confraternite e da materiale ricevuti dal Consorzio dell'ABT di Modena.

E' sorprendente constatare quante nuove indagini siano state messe a punto in questi anni, quanti componenti nuovi e indicatori di qualità ( melatonine ) siano stati trovati e quante osservazioni siano state fatte sulla validità dei vecchi metodi e delle vecchie procedure. Il cocchiume, ad esempio, da diversi anni deve essere largo al punto che chi aveva vecchi barili col forame piccolo lo ha fatto allargare. Poiché è dimostrato che la concentrazione del soluto avviene per perdita di acqua attraverso le pareti della botticella, la grande apertura serve solo a far perdere profumi e acidità e a far entrare insetti nel contenitore.

Le batterie "lunghe" non sono tradizionali e le botti piccole un tempo quasi non c'erano, dato che si usavano per l'aceto barili già usati per il vino comune o il marsala. Inoltre nessuno cuoceva per più di 8-10 ore, per cui i mosti rifermentavano più facilmente e i rinalzi nella botte più grande, normalmente molto capiente, avvenivano con una quantità di bollito in genere più piccolo del liquido già contenuto. Questo, ovviamente, favoriva l'acetificazione.

Tutto quanto detto sopra rende il balsamico dei nostri giorni assai diverso da quello del passato.

Le forti concentrazioni dei mosti cotti, che inibiscono anche l'attività degli acetobatteri, rendono gli aceti mielosi, con scarsa acidità e facili cristallizzazioni. Inoltre le disposizioni sui mosti e la loro provenienza fanno sì che alla fine tutti debbano usare prodotti di partenza simili ottenendo prodotti di qualità altrettanto simili.

E poi intervengono le esigenze del commercio che

ovviamente vuole più prodotto, più in fretta e con prezzi più contenuti.

E allora vediamo da una parte un consorzio, che vorrebbe esser di tutela, spingere per ridurre da 12 a sei gli anni di invecchiamento per poter presentare il prodotto sul mercato ( vecchia idea del vecchio Consorzio di Modena, già bocciata da tutti qualche anno fa in una storica riunione alla CCIAA di MO ), dall'altra tutti si rifiutano di adottare come fondamentali le numerose e oggi facili indagini analitiche in grado di smascherare le sofisticazioni o le produzioni affrettate, sostenendo che l'assaggio è ancora l'unico mezzo valido per un solido giudizio sulla qualità.

Ma dove sta la logica di tutto questo?

L'Aceto Balsamico Tradizionale, lo abbiamo dimostrato più volte, se prodotto come recita il disciplinare, e se sottostà a tutte le regole imposte, può dare margini modestissimi.

D'altra parte, sembrerebbe poco logico rinunciare ai controlli, che al contrario dovrebbero essere razionalizzati, eliminando quelli inutili e ammettendone di nuovi dimostratisi facili e indicativi.

La verità è che oggi abbiamo sul mercato una pesante quantità di "tradizionale" che ha poco a che fare con la tradizione e che spunta un prezzo elevato rispetto a certi condimenti ben strutturati e alla fine con un gusto più che apprezzabile, specialmente per i palati meno preparati del grande pubblico.

Quindi tra uno scadente tradizionale e un buon condimento la forcella del gusto è così ridotta che appare clamorosa la differenza di prezzo.

E' molto facile capire quali saranno le deduzioni del consumatore: siamo prossimi al punto in cui il "tradizionale" non desterà più alcun interesse.

Ma è anche altrettanto facile capire che la strada per salvare il Tradizionale è esattamente contraria a quella

*Continua a pag. 6*

# SUONARE LE CORDE DEL BALSAMICO TRADIZIONALE É UN'ARTE



Eccoci qui, caro Dottor Ligabue, seduti al bordo del palco dove avvengono le premiazioni del XIX° Palio Matildico. Quando si accendono le luci, dopo l'ingresso al lume di candela, il colpo d'occhio verso la grande sala, ci suggerisce che siamo anche quest'anno in tanti, accomunati per la festa di un protagonista d'eccezione: l'Aceto Balsamico Tradizionale che si "alleva" nella nostra provincia.

Per Lei, me ne sono accorta già da tempo, non è una cena di lavoro anche se Lei rappresenta il CREDEM, Sponsor ufficiale della manifestazione. Il piacere di incontrare persone che si confrontano, faticano, si impegnano, trappolano per godere di qualcosa di straordinario che si ha il merito di concorrere a creare insieme al sole, all'acqua, agli anni, è palese. In Lei, nel Presidente Ugo Rangone, negli ospiti, negli associati della Confraternita ... in tutti.

C'è chi ha lavorato, e tanto, perché stasera tutto funzioni; c'è alle spalle della gara - per portarsi a casa un botticello che brillerà anche dell'orgoglio di chi è riuscito ad accaparrarselo - un impegno assiduo, come quello degli assaggiatori, dei tecnici, dei consiglieri ma c'è anche tanta passione. E' questa che la rende una festa speciale. Sembriamo dei bambini alla tombola parrocchiale quando si sorteggiano i premi della lotteria: disappunto se un nostro biglietto è vicino a quello estratto, allegria se ci portiamo a casa qualcosa, qualsiasi cosa. Figuriamoci se se si tratta di una botte di Renzi o di Torricelli! Se poi qualcuno di noi è nella lista fatidica del Professor Bertani, vale la pena ... cosa dico ... è una gioia che non si dimentica: alzarsi, passare tra gli amici festosi, farsi fotografare, sentirsi protagonisti. Nel nostro conversare a tavola, una delle cose più vere che Lei ha detto e che io condivido in pieno è che conoscere, far conoscere, far

assaggiare, offrire questo Oro nero a chi non è della nostra zona, soprattutto agli stranieri, è un passepartout incredibile.

Che ci provino pure americani, giapponesi, cinesi a copiarci, loro non hanno avuto nonni, zii, amici che si sono affumicati attorno a un "fugoun"! Loro non hanno il D.N.A. idoneo! E per non abusare troppo della sua attenzione, concludo invitandola a partecipare alla tenzone del prossimo anno con il suo Balsamico Tradizionale. Chissà che non scopra di avere un Principe e non un ranocchio. Se lo farà, io le prometto che imparerò a suonare la chitarra!

*Giovanna Giacobazzi*



La Consigliera Giovanna Giacobazzi premia il vincitore del Palio della Comunità di Reggio Gabriele Ruozi



Il Vicepresidente Luciano Bagnacani premia il vincitore del Palio della Comunità della Collina Pietro Guidetti di Baiso ( riceve la figlia )

La QUOTA SOCIALE PER L'ANNO 2010 di € 35 può essere versata sul conto della Confraternita presso il Credito Emiliano IBAN IT74 S030 3212 8000 100000 36743.

Se l'operazione sarà effettuata attraverso uno sportello della stessa banca sarà senza oneri.

Scaricate dal nostro sito:

[www.confraternitaacetobalsamico.it](http://www.confraternitaacetobalsamico.it) cliccando su "notizie - Lettera Credem" la lettera di autorizzazione della Direzione da mostrare ai vari cassieri che diversamente vi farebbero pagare le spese di bonifico.



1) Il dott. Alessandro Ligabue, dirigente Credem, sponsor del Palio Matildico, premia col Botticello d'Argento e il guidone della Confraternita il vincitore Alberto Pederzoli



3) Il sindaco di Scandiano Alessio Mammi premia il terzo classificato Onorio Longagnani



4) il prof. Paolo Giudici premia il quarto classificato Adriano Macchioni



5) Il Consigliere e responsabile tecnico della Consorteria di Spilamberto Ferrari Amorotti premia il quinto classificato Alberto Ruozzi



6) Il vicepresidente della Banca Reggiana dott. Bartolotti premia il sesto classificato Giovanni Borghi



7) Il capo area del Banco S. Geminiano e S. Prospero Emanuele Rabotti premia il settimo classificato Gabriele Ruozzi

## I vincitori del Palio degli Aceti Affinati 2009

|                     |               |       |        |
|---------------------|---------------|-------|--------|
| 1° Silvano Borghi   | Scandiano     | punti | 266,50 |
| 2° Valerio Rossi    | Reggio Emilia | "     | 259,50 |
| 3° Leopoldo Vata    | Reggio Emilia | "     | 254,00 |
| 4° Sandro Ovi       | Reggio Emilia | "     | 250,00 |
| 5° Tommaso Imovilli | Albinea       | "     | 247,00 |
| 6° Lauro Pagani     | Rubiera       | "     | 246,50 |

2) Il consigliere Prospero Torricelli premia Valerio Rossi



1) Il consigliere Marino Ghidoni premia il vincitore Silvano Borghi





8) Il dirigente Credem Paolo Zavatti premia l'ottavo classificato Alcide Paterlini



9) Il nostro past president Alessandro Spallanzani premia il nono classificato Eugenio Rinaldi



10) Il nostro past president Antonio Ficarelli premia il decimo classificato Silvano Valentini



11) La signora Marcella Maramotti, già nostra consigliera e attiva collaboratrice, premia l'undicesimo classificato Nando Lucenti

## I vincitori del Palio Matildico 2009

|                       |                  |       |        |
|-----------------------|------------------|-------|--------|
| 1° Alberto Pederzoli  | Reggio Emilia    | punti | 328,32 |
| 2° Luciano Del Rio    | Reggio Emilia    | "     | 315,56 |
| 3° Onorio Longagnani  | Novellara        | "     | 314,96 |
| 4° Adriano Macchioni  | Casalgrande      | "     | 314,62 |
| 5° Alberto Ruozzi     | Scandiano        | "     | 313,86 |
| 6° Giovanni Borghi    | Reggio Emilia    | "     | 313,34 |
| 7° Gabriele Ruozzi    | Reggio Emilia    | "     | 313,32 |
| 8° Alcide Paterlini   | Casalgrande      | "     | 309,62 |
| 9° Eugenio Rinaldi    | Cadelbosco Sopra | "     | 304,98 |
| 10° Silvano Valentini | Casalgrande      | "     | 304,88 |
| 11° Nando Lucenti     | Castellarano     | "     | 304,60 |
| 12° Luciano Bagnacani | Reggio Emilia    | "     | 304,58 |



12) La signora Marzia Barani, nostra preziosa collaboratrice, premia il dodicesimo classificato, il vicepresidente Luciano Bagnacani.



3) La consigliera Giuseppina Pecorari premia Leopoldo Vata ( riceve la madre )



4) Il consigliere Fabrizio Sevardi premia Sandro Ovi



5) il consigliere Luigi Barani premia Tommaso Imovilli



6) il consigliere Adolfo Bozzarelli premia Lauro Pagani

# I RISULTATI DEL PALIO MATILDICO 2009

**L**a serie di innovazioni che la Confraternita ha introdotto nel concorso dell'ultimo quinquennio ha consentito il conseguimento di alcuni importanti risultati.

Molto positiva è stata l'introduzione della fase preselettiva basata sulla compilazione di una scheda cumulativa da parte della commissione di assaggio composta da tre assaggiatori.

Iniziativa che ha consentito di snellire notevolmente la fase preliminare degli assaggi che in precedenza risultava parecchio logorante e dispersiva, in relazione all'elevato numero di campioni di aceti giovani per i quali è importante fornire un responso a livello analitico più che un giudizio sensoriale. Tutto ciò ha permesso di dedicare maggior impegno nella degustazione degli aceti migliori e questo è un aspetto che va ulteriormente approfondito nell'organizzare le fasi di finale. Altra innovazione degli ultimi anni che ha manifestato particolare validità è stato l'impiego dei risultati analitici. L'accompagnare il campione con i dati relativi a grado zuccherino, acidità e relativo rapporto non s'è rivelato, come si temeva, un limite alla "libertà interpretativa dell'assaggiatore", ma ha consentito di spostare l'attenzione dell'assaggiatore verso una migliore percezione degli altri caratteri dell'analisi sensoriale. Il concetto della densità assunto come elemento discriminante di validità del prodotto comincia a scricchiolare: lo dimostra il fatto che, nel contesto dei 20 campioni finalisti, appaiono diversi campioni con densità inferiore a 70° Brix!

Qualora tale andamento continuasse a manifestarsi potrebbe non essere più indispensabile mantenere nel regolamento il vincolo dei punti premio/penalità, ancorati al valore del rapporto Brix/Acidità, a suo tempo introdotto come correttivo dell'eccessiva densità e della bassa acidità degli aceti, in quanto tale aspetto verrebbe automaticamente conglobato nel giudizio di assaggio.

La Tav. n°1 riassume gli elementi più importanti del Palio 2009 che vengono posti a confronto con i dati statistici dell'ultimo quinquennio per quanto concerne i 12 vincitori ed i successivi campioni fino al 30° classificato.

## Sintesi dei risultati e confronto con gli anni precedenti

| Dati medi per i 12 premiati |         |       |       | Anno        | Dati medi dal 13° al 30° |         |       |       |
|-----------------------------|---------|-------|-------|-------------|--------------------------|---------|-------|-------|
| Brix                        | Ac.tot. | B/Ac. | Punt. |             | Brix                     | Ac.tot. | B/Ac. | Punt. |
| 72,6                        | 7,50    | 9,7   | 312,2 | <b>2005</b> | 73,1                     | 6,66    | 11,1  | 304,6 |
| 71,4                        | 7,45    | 9,6   | 314,1 | <b>2006</b> | 71,2                     | 6,68    | 10,7  | 205,3 |
| 71,4                        | 7,30    | 9,9   | 309,5 | <b>2007</b> | 71,2                     | 6,70    | 10,6  | 299,4 |
| 71,5                        | 7,10    | 10,1  | 309,4 | <b>2008</b> | 70,4                     | 6,70    | 10,5  | 297,5 |
| 72,1                        | 7,50    | 9,7   | 314,1 | <b>2009</b> | 70,8                     | 6,90    | 10,3  | 303,3 |

Mentre si riscontra per i 12 vincitori una sostanziale stabilità nei dati d'analisi, e ciò dipende fondamentalmente dall'esclusione dalla finale dei campioni che non raggiungono il "quorum" previsto dal regolamento, i restanti campioni fino al 30° classificato, evidenziano un'acidità in lieve aumento, accompagnata da una palese riduzione della densità zuccherina, il che comporta una chiara diminuzione nel rapporto Brix/Acidità: di quel rapporto utilizzato per l'attribuzione dei punti di premio/penalità, fissato quest'anno a 10 (+/-0,25) e che consente di selezionare aceti più equilibrati nell'armonia.

Circa la formulazione del punteggio attribuito ai campioni finalisti si rileva per l'ultimo palio una significativa inversione di tendenza; si assisteva infatti da diversi anni ad un continuo calo dei punti assegnati al campione, fatto particolarmente manifesto nel settore dei vincitori: nel 2009 si è assistito ad un netto recupero in tal senso ed il campione vincitore ha conseguito un punteggio superiore ai 328 punti: bisogna risalire al lontano 2003 per trovare un campione vincitore con più di 320 punti!

La considerazione conclusiva concerne gli assaggiatori. Quest'anno non è stato attribuito il premio al miglior assaggiatore in quanto il comitato del Palio non ha formulato l'apposito regolamento, in attesa appunto di un pronunciamento su tale problematica. Nell'autunno, in apposito incontro, è stato affrontato dal sottoscritto l'argomento, si sono illustrati i possibili indici adottabili nella valutazione dell'assaggiatore, è stato sviluppato il principio che per assaggiare in modo equilibrato è necessario avere un'adeguata conoscenza di tutti i caratteri (azione che è stata adeguatamente affrontata dall'Associazione), che occorre dare una precisa interpretazione alla scala di gradualità, ma soprattutto che diventa indispensabile il confronto, essendo l'assaggio un atto comune a più soggetti; confronto che è reso possibile solamente attraverso l'adozione di "misure di controllo" sia di tipo a diretto (inteso come comportamento dell'assaggiatore in assaggi plurimi del medesimo campione) che indiretto (inteso come confronto fra il comportamento del singolo assaggiatore rispetto all'andamento degli altri componenti il tavolo d'assaggio).

Non sono state assunte decisioni in merito, ma appare oltremodo opportuno trovare un accordo sui parametri di valutazione da adottare, affinché essi possano costituire la "misura" in grado di stabilire l'attendibilità dell'assaggio.

R. Bertani

Segue da pag. 1

seguita fino ad oggi: non la quantità ma la qualità. Solo se ci sarà la qualità il prezzo potrà essere giustificato e certo anche più elevato: i prodotti di nicchia non conoscono limiti, e il tartufo ne è un esempio.

Quindi inversione di tendenza: controlli veri e controlli nuovi..

Oggi è facile individuare parametri della qualità con semplici indagini di laboratorio : questi parametri devono affiancare assaggiatori preparati a riconoscere il sapore vero superando i valori della densità, del dolce, dell'acido che sono solo una delle valenze importanti. Perché per strada ne abbiamo persa una che avevano i vecchi aceti, i profumi, e questi, assieme alla struttura, vanno ritrovati.

## CORSO CONDUTTORI DI ACETAIA I° LIVELLO



La Confraternita organizza un corso conduttori di acetaia che si terrà nel Castello Di Arceto con il calendario e il programma sottoindicato:

**Martedì 26 gennaio:** L'Aceto nella storia e nella tradizione  
• Le uve - I mosti - Il mosto cotto

**Giovedì 28 gennaio:** La conduzione dell'acetaia secondo tradizione • Il controllo con metodi chimici e strumentali

**Martedì 2 febbraio:** I legni - Le botti - La batteria - I travasi

**Giovedì 4 febbraio:** La normativa • L'assaggio - Assaggio di mosti

**Martedì 9 febbraio:** La preparazione all'assaggio • Assaggio guidato con scheda di degustazione

**Giovedì 11 febbraio:** I difetti nei mosti e negli aceti • Assaggio guidato con scheda di degustazione

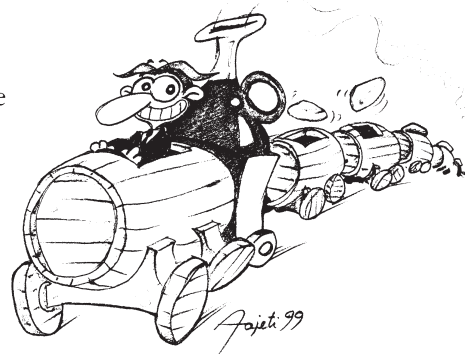
**Martedì 16 febbraio:** Serata per una guida in cucina.

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](mailto:info@confraternitaacetobalsamico.it).

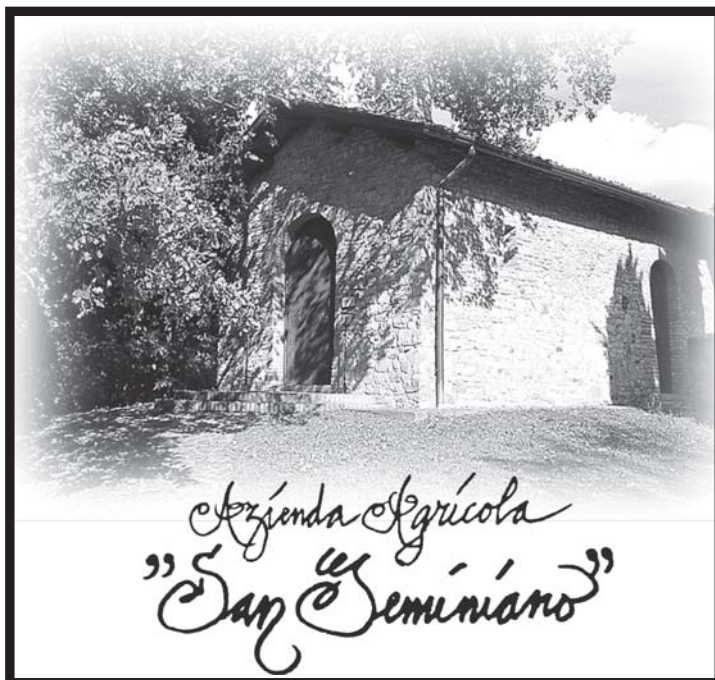
I corsisti riceveranno le dispense ed un piccolo kit per le prime indagini in acetaia.

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



M E S S A G G I O P R O M O Z I O N A L E • M E S S A G G I O P R O M O Z I O N A L E

M E S S A G G I O P R O M O Z I O N A L E • M E S S A G G I O P R O M O Z I O N A L E



P R O M O Z I O N A L E • M E S S A G G I O P R O M O Z I O N A L E

**Direttore Responsabile:**

Ugo Rangone

**Direzione Editoriale:**

Ugo Rangone

**Redazione:**

Renato Bertani,

Roberto Gandini,

Fabrizio Sevardi,

Giovanna Giacobazzi

Redazione:

Corso Garibaldi, 3

42121 Reggio Emilia

Stampa:

Tecnograf - Via F. Filzi, 34

42124 Reggio Emilia