



# 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.



## UNA GARA CHE NON FINISCE MAI

**F**orse avete già avuto la visita dell'alfiere di zona, o forse no, fatto sta che il Palio Matildico del 2011 è alle porte. E sarà il ventottesimo!

Non c'è dubbio che, fra tutte le iniziative poste in essere dalla nostra Associazione, questa sia la più qualificante per una serie di motivi: intanto ci mette annualmente in contatto con le acetaie amatoriali della provincia che a rotazione presentano i loro campioni, e poi ci fa regolarmente incontrare le nuove, che ogni anno sono molte.

Per gli assaggiatori è una palestra fondamentale, perché si trovano a dover giudicare una gamma assai varia di qualità, con prodotti delle età più disparate, risultanti dal lavoro di conduttori esperti, di novellini o di persone partite alla ventura senza alcuna preparazione e che a volte hanno creato prodotti poco qualificati.

L'insieme dei campioni conferiti poi è da sempre una fonte di materiale per la ricerca universitaria: i dati ricavati dal nostro laboratorio e il materiale raccolto vengono utilizzati per integrare ed eseguire nuove indagini.

Il bando per il 2011 ricalca ovviamente quello dell'anno precedente con alcune precisazioni e varianti, fra cui quella della eliminazione delle penalità per i campioni con rapporto B/A superiore a 9,8, ritenute da molti troppo punitive.

Il Consiglio ha preso atto che troppi flaconi presentati l'anno scorso non erano stati riempiti a dovere, e la

cosa ha creato seri problemi all'assaggio, quando abbiamo dovuto presentare palloncini che avevano sul fondo solo pochi millilitri di prodotto. Dobbiamo ricordarvi che le indagini cui vengono sottoposti i campioni presentati diventano sempre più articolate, quindi consumano quantità elevate di prodotto, e anche se per ora i dati che ne risultano non vengono utilizzati per la graduatoria, vanno ad arricchire le nostre conoscenze e sono fonte di materiale prezioso per l'individuazione della qualità.

Per tutte queste ragioni è stato deciso che il contenitore deve ESSERE RIEMPITO COMPLETAMENTE (PENNA LA SQUALIFICA)

Per quanto riguarda gli assaggi, saranno effettuati sempre da una commissione di tre assaggiatori iscritti all'Associazione "Assaggiatori Aceto Balsamico Tradizionale" i quali opereranno congiuntamente all'assegnazione del punteggio.

E' ammessa e gradita anche la presenza di assaggiatori non iscritti, ai quali tuttavia non è consentito di ufficializzare i propri valori di scheda.

Forse avremo presto a disposizione del laboratorio un altro apparecchio molto sofisticato che ci consentirà di ottenere ulteriori dati nella ricerca della genuinità: da questo Palio tutti i valori di laboratorio ricavati oltre il brix, l'acidità e il rapporto B/A saranno trasmessi agli interessati in attesa di trasformarli in dati qualificanti delle prossime graduatorie.

Ugo Rangone

### CONVOCAZIONE DI ASSEMBLEA ORDINARIA

Il giorno 13 aprile alle ore 8,30 nella nostra sede di via C. Magati 2 a Scandiano è convocata una assemblea ordinaria con il seguente ordine del giorno:

- 1) relazione del Presidente sulle attività sociali del 2010
- 2) esame e discussione del bilancio
- 3) varie ed eventuali

Nel caso non si raggiungesse il numero legale in prima convocazione è indetta con lo stesso o.d.g. in seconda convocazione nella nostra sede

GIOVEDÌ 14 APRILE ALLE ORE 19

L'assemblea è riservata ai soci in possesso della tessera dell'anno 2010

# REGOLAMENTO PALIO MATILDICO 2011

## Capo I. BANDO

**Art.1.1.** È 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 acetaie 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 acetaia (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 2011 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 acetaie site nel territorio delimitato a Nord:

- dal territorio dei Comuni posti sulla 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 acetaie 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 acetaie 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 semifinale i campioni che hanno conseguito nella selezione almeno punti 260. Per ciascuna comunità verrà formulata la graduatoria, con premiazione dei primi **tre** classificati. 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 **alfieri 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'acetaia; 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 (pena la squalifica in caso contrario) 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 26 marzo 2011**.

**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. Eventuali ulteriori indagini di laboratorio che venissero effettuate su campioni randomizzati saranno messe a disposizione dei conferenti.

**Art. 2.5.** I campioni devono avere un'acidità di 6,70° ed rapporto Brix/Acidità max di **9,8**; verranno premiati con 2 punti per ogni 1/2 grado in meno rispetto al rapporto prefissato di 9,8, con un massimo di 14 punti al di sotto del rapporto B/A di 7.

## Capo III. COMMISSIONI D'ASSAGGIO.

**Art.3.1.** I campioni verranno degustati in tutte le fasi del Palio da una commissione d'assaggio, composta da 3 assaggiatori iscritti all'Associazione Assaggiatori di aceto balsamico tradizionale, che disporrà delle **risultanze di analisi chimica e compila una scheda unica firmata da tutti i componenti**. La valutazione sarà effettuata a mezzo di schede di degustazione con esame dei caratteri visivi, olfattivi, gustativi con espressione del punteggio a base 400. **Per i campioni che conseguono nell'assaggio meno di 200 punti, in sostituzione della scheda, verrà formulato un giudizio con proposte correttive del prodotto. Nel caso la commissione non trovi l'accordo, il campione verrà riassaggiato, con giudizio insindacabile, da altra commissione.**

**Art. 3.2.** L'attribuzione del punteggio di ciascun assaggio del campione risulta dai punti conseguiti nella degustazione a cui vanno sommati i punti attribuiti dalle risultanze dell'analisi chimica secondo i dati esposti nell'Art. 2.5 e riportati nell'allegata tabella. Tutti i campioni che conseguono l'idoneità (da 240 punti in su), verranno menzionati con rilascio di ATTESTATO DI IDONEITÀ ed il risultato di classifica conseguito.

**Art. 3.3.** Partecipano al Palio degli aceti "affinati" i campioni aventi concentrazione zuccherina non superiore a 60° Brix (pari a 51° Babo). Al termine della fase di selezione vengono individuati fra le tre Comunità i 20 campioni a maggior punteggio ammessi alla fase finale; questi verranno riassaggiati da commissioni composte da tre assaggiatori. La specifica classifica risulterà dalla media dei punteggi conseguiti da ciascun campione nei due assaggi. Verranno premiati i primi 6 classificati, 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 seconda degustazione, dei campioni ammessi.

**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 selezione d'autunno.

**Art. 3.6.** I primi 20 (venti) campioni meglio classificati proseguono nel concorso.

**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 dall'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 commissioni, ciascuna composta da 3 assaggiatori, secondo la procedura prevista dagli Art. 3.1 e 3.2.** La classifica definitiva definitiva risulterà dalla media aritmetica dei punteggi conseguiti nelle degustazioni di semifinale di primavera, di finale d'autunno e da almeno 6 schede di degustazione della fase di finalissima, sempre tenute 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 Segreteria del Palio Matildico provvederà alla nomina delle Commissioni di prelievo e controllo, composte per zone omogenee della Provincia.

**Art. 4.3.** La Commissione di prelievo e controllo ha lo scopo:  
a) di verificare il disposto dell'Art. 1.4.;  
b) di prelevare il campione finalista dal barile notificato;  
c) di fotografare la batteria di appartenenza del barile;  
d) di compilare il verbale di prelievo che deve essere sottoscritto dal produttore.

**Art. 4.4.** 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 in sede di Assemblea della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano, all'uopo convocata.

#### REGOLAMENTO ASSAGGIATORI 2011

**Art. 1.** Ogni campione presentato al Palio viene degustato da una Commissione composta da tre assaggiatori che operano congiuntamente nell'assegnazione dei punteggi.

**Art. 2.** La valutazione del campione sarà effettuata a mezzo di scheda di degustazione con esame dei caratteri visivi, olfattivi e gustativi sulla base di punti 400.

**Art. 3.** Possono degustare i campioni presentati al Palio gli assaggiatori diplomati ai corsi di 1° livello e 2° livello, ma potranno essere ufficializzati solo i dati ottenuti da quelli iscritti all'Associazione Assaggiatori di Aceto Balsamico.

**Art. 4.** Gli assaggiatori devono presentarsi con puntualità, secondo l'orario di convocazione ricevuto e debbono attenersi alle regole previste ai fini di una ottimale condizione di assaggio.

**Art. 5.** È fatto obbligo all'assaggiatore, all'inizio della seduta di assaggio, di avvalersi del campione di riferimento, a taratura prefissata, fornito dalla Segreteria del Palio.

**Art. 6.** Tutti assaggiatori di cui all'art. 3 possono partecipare alle sedute di preassaggio, di qualificazione e di finale, fatto salvi i dettami dell'art. 7.

**Art. 7.** Alla fase finale della degustazione parteciperanno preferibilmente gli assaggiatori iscritti che, nella fase primaverile, hanno presenziato ad almeno 10 serate di assaggio.

Scandiano, 05.03.2011

CONFRATERNITA DELL'ACETO BALSAMICO  
TRADIZIONALE REGGIANO.

IL PRESIDENTE

TABELLA Premiol/Penal.(Art.2.5).

Intorno B/A	B/A	Prem/Pen.
Minore di 7	6,9	14
da 7,00 a 7,25	7,0	12
da 7,26 a 7,75	7,5	10
da 7,76 a 8,25	8,0	8
da 8,26 a 8,75	8,5	6
da 8,76 a 9,25	9,0	4
da 9,26 a 9,75	9,5	2
da 9,76 a 10,25	10,0	0

# GLI ALFIERI DELLA CONFRATERNITA

Gli Alfieri

## Reggio Emilia

*Francesco Ficarelli*  
Via Gobetti 4 - 42121  
tel. 0522 434340

## Correggio

*Davide Galloni*  
Via Don Tosi,20  
S. Giacomo di Novellara  
cell. 339 8739280

## Cavriago

*Terisio Vecchi*  
Via Melato 25 - 42025  
tel. 0522 575126

## Egidio Freddi

Via Poletti 5 - 42025  
tel. 0522 575126

## Carpineti – Casina

*Gino Beretti*  
Via D. Fraioli 6 - 42033  
Carpineti  
tel. 0522 816506

## Casalgrande

*Alfredo Guidetti*  
Via Liberazione 30 - 42013  
tel. 0522 846211

## Castellarano – Roteglia

*Adolfo Bozzarelli*  
Via Canale 41 - 42014  
tel. 0522 846372

## Bagnolo in Piano

*Mario Pighi*  
Via Beviera 5 - 42015  
tel. 0522 952505  
cell. 338 6732367

## Gualtieri

*Fabio Simonazzi*  
Via Don Struzzo 39 - 42044  
tel. 0522 220031  
cell. 338 9241240

## Quattro Castella – Bibbiano

*Alessandro Freschi*  
Via Prampolini 48 - 42020  
Quattro Castella  
cell. 335 7888887

## Novellara

*Avio Zecchetti*  
Strada Boschi 42 - 42017  
tel. uff 0522 436220  
tel. casa 0522 653254

## Rubiera

## *Gaetano Corradini*

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

## San Polo D'Enza

*Marino Gbidoni*  
Presso ag. C.A.P  
Via Gramsci 64 - 42020  
tel. 0522 873130

## Sant'Ilario D'Enza

*Edorado Gavazzini*  
Via P. Nenni 10/A - 42049  
tel. 0522 673059  
cell. 338 8400419

## *Gianfranco Tinterri*

Presso ristorante Prater  
Via Roma 39 - 42049  
tel. 0522 672375 - 671236

## Scandiano

*Fabio Benevelli*  
Via Bosco 94 - 42019  
Bosco  
cell. 338 6578093

## *Hai rinnovato l'iscrizione per il 2011?*

La vita della confraternita dipende anche dalla tua adesione

Il nostro IBAN al CREDEM IT 74 SO30 3212 8000 100000 36743

Il nostro sito: [www.confraternitaacetobalsamico.it](http://www.confraternitaacetobalsamico.it)

la nostra mail: [info@confraternitaacetobalsamico.it](mailto:info@confraternitaacetobalsamico.it)



Società Agraria  
di Reggio Emilia



Con il patrocinio dell'Università degli Studi  
di Modena e Reggio Emilia

# I PRODOTTI TIPICI TRA CONCRETA OPPORTUNITÀ E RASSICURANTE ILLUSIONE

Sabato 2 aprile 2011

Università degli studi di Modena e Reggio Emilia  
Viale Allegri - ex Caserma Zucchi - Aula 2

## PROGRAMMA

- 8,30 Accoglienza e registrazione partecipanti
- 9,00 Angela Conte, *Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie - Università di Modena e Reggio Emilia*  
Rolando Valli, *Presidente società Agraria di Reggio Emilia*  
Cesare Corradini, *Moderatore*
- 9,30 Paolo Giudici, *Università di Modena e Reggio Emilia*  
Il falso mito dei microrganismi autoctoni
- 9,45 Giuseppe Comi, *Università di Udine*  
Microrganismi da o per prodotti tipici
- 10,00 Pomarici Eugenio, *Università di Napoli Federico II*  
Il vino come prodotto tipico. Ascesa e tramonto di un paradigma totalizzante
- 10,15 Coffe break
- 10,30 Filippo Arfini, *Università di Parma*  
I prodotti tipici tra sviluppo e sostenibilità
- 10,45 Antonio Pascale, *Giornalista e scrittore*  
L'Italia autarchica
- Interventi del pubblico
- Conclusioni Cesare Corradini

Informazioni:

societaagraria.re@libero.it - paolo.giudici@unimore.it

Tel: 0522 522034 - 347 9645781

*Il convegno si pone l'ambizioso obiettivo di portare all'attenzione dei produttori e dei consumatori, alcuni aspetti poco valutati della politica agricola e commerciale basta sui "prodotti tipici". In particolare si cercherà di sollecitare riflessioni su due aspetti, chi nella filiera trae beneficio dei prodotti tipici e che ne paga i costi. Infatti, nel popoloso mondo del tipico, non è raro il caso che il consumatore paghi un maggiore prezzo ed il produttore ne consegua un minor guadagno.*

## CENA ASSAGGIATORI

24 Febbraio Ca' De' Mat - Fontana

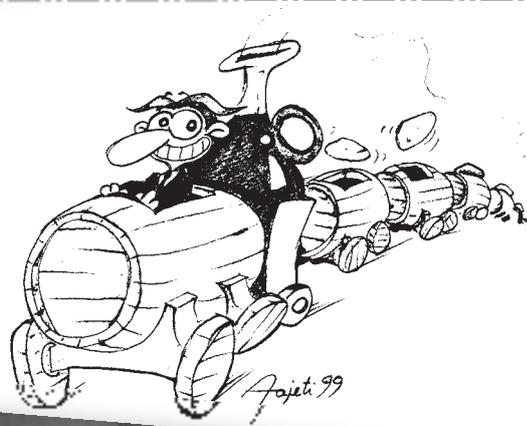
*Una bella occasione per ritrovarsi  
e per dare via al Palio 2011*



Alcune immagini del

## CORSO CONDUTTORI DI ACETAIA I° LIVELLO

da poco terminato ad Arceto



Varie

Direttore Responsabile: Ugo Rangone - Direzione Editoriale: Ugo Rangone  
Redazione: Renato Bertani, Roberto Gandini, Giovanna Giacobazzi, Fabrizio Sevardi  
Redazione: Corso Garibaldi, 3 - 42121 Reggio Emilia  
Stampa: Tecnograf - Via F. Filzi, 34 - 42124 Reggio Emilia