

Il Botticello

...imperat argenti vegetem subito fabricari...

d'Argento

...immediately commanded to have a little barrel in silver...

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.



DUE APPUNTAMENTI IMPORTANTI



Quando riceverete questo Botticello, mettete mano al calendario perché ci sono due date da segnare.

La prima è il 4 novembre, festa declassata d'autorità ma ripristinata dalla Confraternita

per festeggiare con la presentazione del volume "Dall'Aquila estense al Tricolore" i centocinquanta anni dell'Unità d'Italia: vi si racconta l'avventura della rivoluzione reggiana del 1796, delle donne e degli uomini che l'hanno resa possibile, assieme alla storia dell'acetaia ducale, della sua dispersione ad opera di Napoleone, della sua ricostituzione per volontà del nuovo duca Francesco IV fino al suo trasferimento al castello di Moncalieri per ordine dei Savoia.



SIETE TUTTI INVITATI !!!

**VENERDI' 4 NOVEMBRE
ORE 17,30**

**SALONE DEL CAPITANO - HOTEL POSTA
Piazza del Monte - Reggio Emilia**

Il secondo appuntamento è la chiusura dell'annuale Palio Matildico, che molti aspettano con ansia e speranza: è la **Serata di Gala del Palio Matildico 2011, Sabato 26 novembre, ore 20,00.**

Quest'anno abbiamo una novità: il nostro Alfiere Cavazzini è riuscito a coinvolgere l'amico Gianfranco Tinterri, da anni punto di riferimento della Confraternita nella zona di S. Ilario, di cui tutti ben conosciamo l'abilità culinaria e gestionale, e lo ha convinto ad organizzare questa serata per noi proponendoci alcune sue specialità.

Tutto nuovo, quindi, location e chef per una serata alla grande! Ci troveremo al **PARCO S. ROCCO, S.ILARIO**, molto facile da raggiungere specialmente per chi viene da Reggio percorrendo la via Emilia: alla rotonda grande, quella con le botti di Donelli Vini, dopo aver fatto il giro quasi completo si infila l'ultima uscita a destra, poi... guardate la cartina nelle pagine interne!



In prima pagina citiamo due avvenimenti importanti, due date da memorizzare.

Ma c'è da rilevare un'altra cosa in questo Botticello: è la rappresentazione dell'ultima fatica del nostro storico, dott. Roberto Gandini, che ha ritrovato l'atto notarile del notaio Paolo Barbieri con l'inventario completo dei beni del fu cav. Borso Francesco Vallisneri.

Notate la riproduzione di parte del documento e fissatevi

su quella relativa alla "Camera soprastante a quella detta del Prete": si apprendono notizie relative alle capacità ed ai valori commerciali dell'aceto nell'anno 1840, confrontati poi con altri prodotti alimentari di largo consumo citati in altri capitoli.

Non è facile trovare raffronti di questo tipo, molto utili per capire il valore del Balsamico nei vari momenti storici.

L'ACETAIA DEL N.U. BORSO FRANCESCO VALLISNERI DI SCANDIANO

L'inventario dei beni del fu Cav. Borso Francesco Vallisneri, Podestà di Scandiano e pronipote del grande Antonio, redatto il 9 marzo 1840 dal notaio Paolo Barbieri, contiene una serie di dati e di notizie riguardanti l'aceto balsamico, prodotto alimentare di prestigio entrato, nei secoli XVIII e XIX, a far parte della storia, del costume e della tradizione della nostra Gente. In queste brevi note ci occupiamo solo dei beni elencati nell'inventario che si trovavano nella camera: "Soprastante a quella del Prete". Si tratta di undici botti di capacità ed essenze legnose diverse che contengono aceto. Di ognuna viene resa dal notaio, con chiara e ordinata grafia, la descrizione della botte, la capacità potenziale, la quantità di aceto contenuta espressa in brente o in pesi e la stima dell'aceto espressa in lire.

Da un attento esame dei dati riportati nell'inventario e con opportuni calcoli si arriva ad un primo risultato. Nel solaio (tasèll) della casa di piazza del Mercato di Scandiano erano custodite quattro qualità o tipi di aceto:

- brenta 1 di aceto chiamato "ordinario" contenuto nel tinello indicato col numero di inventario 510, stimato lire 0,12 al Kg.
- brenta 1 di aceto che chiamiamo di "buona qualità" contenuto nel tinello indicato col numero 506, stimato lire 0,41 al Kg.
- brenta 1 di aceto che chiamiamo di "ottima qualità" contenuto nel tinello indicato col numero 504 stimato lire 0,69 al Kg.
- infine boccali 15 di aceto che chiamiamo di "eccellente qualità" contenuto nella barila indicata col numero 501 stimato lire 1,6 al Kg.

Nel prosieguo dell'analisi dei dati di inventario ci è sembrato utile confrontare, dove era possibile, il prezzo di un aceto di buona qualità con quello di altri prodotti alimentari di largo consumo citati nel documento.

La scelta è caduta su tre prodotti: il prosciutto, il formaggio di casello e l'olio di noce.

- I sei prosciutti di pesi 90 indicati con il numero di inventario 484 stimati complessivamente lire 40,50 corrispondenti a lire 0,45 per ogni peso.
- Il formaggio di casello di pesi 43, indicato con il numero di inventario 483 stimato lire 14,19 corrispondenti a lire 0,33 per ogni peso.
- L'olio di noce di pesi 30 indicato con il numero 478 stimato lire 9,00 corrispondenti a lire 0,3 per ogni peso.

L'aceto di buona qualità scelto come termine del confronto contenuto nel vascello indicato con il numero 502 di pesi 6 stimato lire 18,00 corrispondenti a lire 3,00 per ogni peso.

Come si nota dal confronto il prezzo dell'aceto da noi chiamato di "buona qualità" è di gran lunga più alto dei prodotti conservati nella dispensa della casa e presi come termini del confronto.

La ragione è dovuta ad alcune peculiarità tipiche dell'aceto balsamico.

Si tratta di un prodotto di nicchia di alto valore intrinseco, espressione di un piccolo territorio, ben limitato nei suoi confini, ricco di storia e di tradizioni. Una considerazione finale è dovuta.

La storia millenaria di questo ricercato prodotto alimentare va ben al di là delle nostre brevi note. Sull'aceto balsamico c'è ancora tanto da dire, da scrivere e da scoprire.

Siamo convinti che molti giovani ricercatori, con l'aiuto delle carte conservate negli Archivi pubblici e privati degli antichi Ducati Estensi, lo faranno.

ROBERTO GANDINI

Unità di peso e di misura in uso negli Stati Estensi nei secoli XVIII e XIX.

1 Boccale = 1,2 Kg.

1 Brenta = 60 boccali

1 Pinta = 2 boccali

1 Peso = 25 libbre

1 Libra = 0,325 Kg.

1 Pistone = 2 litri

Somma ud. £ 8118. 00.

468. Cassetta di spile senza serratura in cattivo stato	2. 00
469. Carniola, pane, e ciotarella da porzo	1. 50.
470. Due scitieri femute	3. 00.
471. Barrone di quercia nell'andito della Casa	5. 00.

Nella Dispensa

472. Carnaro appeso al tetto di pioppo coperto di tela	3. 00
473. Cassa per uso delle candele	2. 50
474. Quattro asio sopra modioni di B. ^o 26. di pioppo	5. 20.
475. Uddia trugni di terra di S. Venera grandezza	6. 60
476. Olla da oglio d'olivo con imbuto, e misura di latte	5. 00
477. Olla da oglio di noce con imbuto, e misura	2. 50
478. Oglio di noce di 30. in una pignatta	9. 00
479. S. ^o di vinazzoli £ 25.	6. 25
480. Tre piccoli trugni	30.
481. Due laidi di D. ^o 45.	16. 20.
482. Smetto in 3. trugni Libbre cinquanta	20. 00
483. Forme formaggio da Caselli £ 43.	14. 10
484. Cresintti sei di D. ^o 90.	40. 50
485. Spalle cinque di £ 35.	16. 00
486. Coppe n. 6. di £ 20.	8. 00
487. Tre spalle d. ^o di S. Secondo di £ 10.	5. 00
488. Investiture n. 9. di £ 20.	9. 60.
489. Salami n. 20. di £ 22. a unit. 60.	13. 20.
490. Coteghini alla Carm. giana £ 10.	5. 00.

Nella Camera sopstante a quella

Detta del Grete

491. Vasetto da aceto a quattro cerchi di ferro = n. 1. B. ^o 1/2	15. 00.
492. Aceto contenuto nel med. vaso B. drenta	9. 00.
493. Altro a quattro giri di ferro di B. ^o 2. circa = n. 2.	25. 00.
494. Aceto contenuto in detto vaso B. ^o 2.	40. 00
495. Altro di B. ^o 1. 1/2. o quattro giri ferro = n. 3.	25. 00
496. Aceto contenuto in detto vaso B. ^o 1. 1/2	37. 00
497. Altro di B. ^o un'ed una quarta = n. 4.	15. 00.
498. Aceto contenuto nel med. B. ^o 1. 1/2.	11. 00
499. Basilica cerchiata a legno di B. drenta una 1/3 = 6.	8. 00.

Come a segue £ 8800. 54.

	Summary report	8800.54.
500	Acero in esso contenuto Cesi tre	7.00
501	Barile più piccola di Cesi sette = $\pi. 6.$	25.00
502	Acero contenuto nella med. boccali 18.	30.00
502	Un tinello da aere di ginepro a tre cerchi di ferro di Cesi 7. = $\pi. 7.$ = aeri un cerchio di legno	20.00
503	Acero contenuto nel med. Cesi sei	18.00
504	Tinello a tre cerchi di Bronzo d. $\frac{3}{4}$ = $\pi. 8.$	38.00
505	Acero in esso contenuto una Brenta	50.00
506	Tinello a tre cerchi di ferro di $\pi. 1. \frac{1}{2}$ = $\pi. 9.$	26.00
507	Acero in esso contenuto una Brenta	30.00
508	Tinello a tre cerchi di ferro di $\pi. 1. \frac{1}{2}$ = $\pi. 10.$	26.00
509	Acero in esso contenuto una Brenta	30.00
510	Tinello con tre cerchi di legno di $\pi. 1. \frac{1}{2}$ = $\pi. 11.$	12.00
511	Acero ordinario in esso contenuto Brenta una	10.00
512	Sei pistoni da vino forestiere	1.50
513	Quattro vetri di vetro comune	60.

Nella Loggia

514	Erano a foglia arida coperto di trapunta fedele taver	16.00
515	Portacatino di nove anelli	75.
516	Comitoja da fanciulli con carucolo	1.00
517	Cassa di piombo con manetta di ferro con serratura	2.25
518	Cassa di nove con serratura arida	5.00
519	Copertina vuota di tela canepa grossa verde	1.00
520	Copertina di tela canepa a due feli	2.60
521	Copertina di tela canepa grossa di un filo, a mezzo	1.60
522	Copertina di lana da letto a due piagge tarlato	8.00
523	Copertina imbottita di bombace in cattivo stato	5.00
524	Copertina di lana a tela drusita molto	1.50
525	Altro simile	1.50
526	Altro simile a quadretti tarlato	1.50
527	Altro piccolo di bombace tarlato, ed altro di lana	1.25
528	Onditojo, e canarolo	3.00
529	Copertina a spina color verde smontato	3.50
530	Sabbia di filo ferro	50.
531	Due arcolaj con gambe ferro	2.50

Sono, e sopra 89578.89.

Serata di Gala, XXI Palio Matildico

Sabato 26 novembre, ore 20,00



- La quota è di € 35 a persona
- Per esigenze organizzative, l'importo della cena dovrà essere versato contestualmente alle prenotazioni da effettuarsi entro Lunedì 19 novembre.
- Chi prenota per un gruppo di amici che desiderano rimanere uniti, dovrà fornire il suo nome e numero di telefono oltre al nome dei prenotati.
- La ricevuta dell'avvenuto pagamento dovrà essere presentata all'ingresso.

Prenotazione e pagamento si potranno effettuare presso:

- Luigi Barani
Via Cafiero, RE (0522 930124)
- Prospero Torricelli
Via E. Fermi 58/d, Fogliano RE (0522 521035)

oppure

- Credem, sede e filiali - effettuando un bonifico con valuta del giorno dell'operazione sul c/c 36743/2 - ABI 3032 - CAB 12800

Anche il bonifico dovrà indicare il nome di chi versa e il numero delle persone iscritte. Copia del bonifico dovrà essere presentata all'ingresso.

Notizie

Il viscosimetro

L'RM180 è un viscosimetro a rotazione usato in laboratorio per la determinazione della vischiosità di campioni di differenti sostanze. È costituito da un bagno a temperatura controllata in cui viene immerso un cilindro contenente il liquido da controllare: una apparecchiatura viene fatta ruotare in questo cilindro per misurare la resistenza del mezzo. I dati vengono trasmessi ad un computer collegato che li elabora e ne ricava i valori cercati.

È questo l'apparecchio che ci ha donato recentemente la Fondazione Manodori: i nostri laboratoristi Bagnacani, Torreggiani e Bellamico assieme a Perdelli, studente della facoltà di Agraria, lo stanno utilizzando su 100 campioni randomizzati della raccolta per il Palio 2011 e presto saranno resi noti i risultati in un convegno che si terrà a gennaio.

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



Novellara "Sapori balsamici"

(5a edizione)

SABATO 1 E DOMENICA 2 OTTOBRE 2011



SABATO 1 OTTOBRE

Vinagreria - Bar Roma

Ore 18.30 Aperitivo!
Aperitivo spagnolo-balsamico:
prodotti spagnoli (in esclusivo l'assaggio
del Pantanegra cotto) abbinati all'aceto
balsamico tradizionale reggiano.

Piazza Unità d'Italia

Sera e notte Preparazione di saba e savòr

1° Trofeo Acetaia San Giacomo
Ore 19.30 presentazione squadre
ore 20 Inizio "Corsa delle badesse"
Ore 21.00 premiazione

Volontari Acetaia Comunale
Per informazioni:
Zecchetti Avio 3392865791

In occasione di "Novellara Sapori Balsamici"
i locali del paese proporranno menu a tema.

DOMENICA 2 OTTOBRE

Piazza Unità d'Italia

AlFalba - Inizio cottura mosto
per aceto balsamico tradizionale

ore 9.30 - Apertura stand pro loco - inizio attività
antichi mestieri e altre animazioni - mostre di frutta
antica e zucche ornamentali giganti.

Sala Palatucci - Palazzo Bonaretti

ore 10.00 - Convegno "Tradizione e tramandato"
come muoversi tra i balsamici
Prof. Paolo Giudici e Dott. Federico Lemmetti

Sala del fico - Rocca dei Gonzaga

ore 10.00 - Apertura mostra fotografica
"Buon Compleanno Acetaia!"
a cura della Confraternita del Bacalà di Vicenza

Circolo Ricreativo aperto Novellareso

ore 13.00 - "Buon Compleanno Acetaia"
Pranzo su prenotazione
a cura della Confraternita del Bacalà di Vicenza

ore 17.00 - Brindisi degli auguri con torta di
compleanno

AVVENIMENTI A NOVELLARA

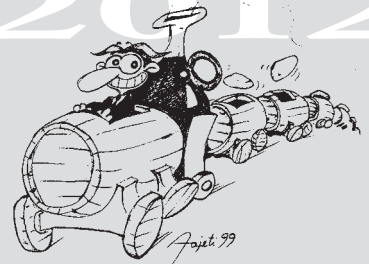
settembre - ottobre
2011



Varie

CORSO CONDUTTORI DI ACETAIA Castello di Arceto ore 20,30

- Martedì 7 febbraio L'aceto nella storia e nella tradizione
Le uva - i mosti - il mosto cotto - Proiezioni
- Giovedì 9 febbraio La conduzione dell'acetaia- fermentazioni e travasi
- Proiezione
Il controllo con metodi chimici e strumentali
- Martedì 14 febbraio I legni - le botti - le batterie
Proiezione costruzione barile - restauro
- Giovedì 16 febbraio La normativa
Preparazione all'assaggio - assaggio di mosti
- Martedì 21 febbraio Fisiologia dell'assaggio
Assaggio di aceti maturi - i difetti
- Giovedì 23 febbraio La conduzione dell'acetaia con le regole del passato
- Martedì 28 febbraio Serata di assaggi per una guida in cucina



Chi desidera partecipare deve prenotarsi
telefonando alla sede della Confraternita
0522.77.09.70 o scrivendo a
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.