



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. 

LA NUOVA SCHEDA DI VALUTAZIONE

Uno strumento in più al servizio degli assaggiatori del Balsamico Tradizionale

Shi si occupa di Aceto Balsamico Tradizionale, ha sempre avuto ben presente che gli aspetti più importanti e sicuramente più delicati sono la valutazione della qualità del prodotto.

A questo proposito, da molti anni, gli assaggiatori nel corso delle loro sedute, esprimono riserve sull'attuale strumento utilizzato per formulare i giudizi sui campioni di balsamico presentati all'assaggio.

Infatti, l'attuale scheda di valutazione, in uso da una ventina d'anni, si è rivelata non più adeguata alla determinazione delle caratteristiche d'eccellenza dei balsamici di produzione familiare, quindi non destinati al commercio.

Non a caso, il Consiglio della Confraternita fin dal suo insediamento avvenuto nel maggio del 2012, si è dotato di una nuova strategia integralmente riportata sul numero del nostro notiziario Il Botticello di ottobre 2012, che testualmente recita: "...*stiamo inoltre lavorando su alcuni aspetti importanti quali: regolamento degli assaggiatori della Confraternita, Albo degli assaggiatori della Confraternita, nuova scheda di degustazione da sperimentare nel 2012-2013, ...*".

L'orientamento del Consiglio è poi stato sottoposto alla valutazione ed all'approvazione nell'assemblea degli iscritti che si è regolarmente svolta nella primavera del 2013.

Per il raggiungimento anche di questo ultimo obiettivo, abbiamo insediato una specifica commissione di esperti formata da assaggiatori consiglieri e rappresentanti dell'Università di Modena e Reggio; la commissione ha svolto il suo compito valutando diverse proposte, alla luce del difficile mandato ricevuto, ed è arrivata nei tempi previsti alla conclusione, presentando la sua proposta.

Questa, che non vuole essere una scelta immo-
dificabile, al fine di perfezionare e rendere facil-
mente utilizzabile una futura scheda, verrà pre-
sentata dal Prof. Giudici e dal dott. Lemmetti
agli assaggiatori nei giorni 26 e 30 settembre
alle ore 20,30 nel Salone del Vescovo del Castello
di Arceto.

Seguirà poi, al termine della seconda fase del
Palio Matildico dedicata ai primi 80 campioni
finalisti, la presentazione agli iscritti e simpa-
tizzanti con sedute per la conoscenza e l'utilizzo
del nuovo strumento di degustazione.

Alla luce di quanto sopra, chiediamo ai nostri
soci iscritti, agli alfiere e soprattutto agli assag-
giatori tutti, di aiutarci in questa importante
sperimentazione del nuovo strumento di valu-
tazione proposto che rappresenta, oltre ad una
occasione unica, una svolta storica della quale
dobbiamo necessariamente essere protagonisti.

In questa sede, tengo inoltre a ribadire che, se
è vero come è vero, che la tradizione del più an-
tico prodotto che caratterizza le nostre terre e la
cultura di tante nostre passate generazioni, ci è
stata tramandata ed è arrivata nelle nostre mani
attraverso le storie familiari, di questo è impor-
tante che la Confraternita si occupi, continuando
a valorizzare al meglio la produzione familiare
senza alcun fine commerciale e di lucro ma solo
ed esclusivamente per far sì che venga ampliata
e conservata la conoscenza del balsamico e delle
tradizioni ad esso collegate.

Desidero infine ricordare le attività che in que-
sto ultimo anno abbiamo seguito e che, come
il solito, sono risultate particolarmente gradite
riscontrando una folta partecipazione da parte
delle famiglie del luogo: Novellara, Rubiera, Il
Mauriziano di Reggio Emilia e Fellegara.

Luciano Bagnacani

BREVE STORIA DELLA SCHEDA DI DEGUSTAZIONE DELLA CONFRATERNITA E LE SUCCESSIVE VERSIONI

La prima scheda di degustazione dell'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia fu il risultato di un lavoro di più mani: l'enotecnico Restani tracciò la struttura della scheda con l'esperienza fatta alla Consorzeria di Spilamberto, e Renato Bertani la elaborò dandogli forma e numeri. Essa venne adottata dal Consorzio dei produttori dell'ABTRE e dalla Confraternita col primo Palio Matildico del 1989. Nel corso degli anni subì lievi modifiche senza cambiare la struttura.

Tale scheda è usata da 25 anni nonostante il tempo abbia convinto molti assaggiatori che i punteggi premiano troppo i visivi e troppo poco i gustativi, oppure che i descrittori sono carenti o imprecisi. Sta di fatto che i limiti propri degli assaggiatori possono ingrandire le differenze dei punteggi dati ad uno stesso campione.

Perciò negli anni passati nella Confraternita e tra gli assaggiatori del Palio Matildico non è mai mancata il desiderio di una nuova scheda, inoltre il progredire della legislazione portò alla denominazione di origine protetta dell'ABT di Reggio Emilia con un supplemento di supervisione burocratica che prima non vi era. Così anche la scheda di degustazione diventò un affare di stato per le diversità di interpretazione del disciplinare di produzione, tanto che ad un certo punto con una scelta approvata dal Ministero competente, l'ente di Certificazione Suolo e Salute cambiò scheda sostituendo in parte i descrittori ed il loro punteggio con il semplice giudizio di idoneo o non idoneo. Una scheda impossibile da usare nel Palio Matildico che si basava e si basa sui punteggi di qualità.

Al tempo fu l'Associazione degli assaggiatori, nata dalla fusione delle due precedenti, con la riunione del

Consiglio direttivo del 9 settembre 2011 a constatare l'impossibilità di usare la scheda di Suolo e salute, ammesso e non concesso che fosse possibile farlo con la loro proprietà intellettuale. Tanto bastò per mettere in agenda un incontro con il proprio Comitato tecnico per discutere di una nuova scheda; riunione che si tenne il 20 settembre dello stesso anno e nella quale incaricò Gialdini e Cavalchi di presentare una loro proposta. Il 5 ottobre 2011 Miller Gialdini presentò una bozza della nuova scheda (presenti Luigi Barani, Renato Bertani, Antonio Cavalchi, Erio Canovi, Gian Franco Riccò e ovviamente Miller Gialdini); il 27 ottobre venne fatta una degustazione con gli assaggiatori per provare concretamente la bozza. Fiorirono le discussioni e nuovi suggerimenti, poi tutto svanì come una bolla di sapone.

Il Consiglio direttivo della Confraternita volle riprendere in mano la questione della nuova scheda di degustazione verso la fine del 2012, incaricando Ugo Ragnone di riunire e coordinare una commissione formata da esperti e assaggiatori. Il 22 maggio 2013 il gruppo di lavoro esaminò 4 schede fatte rispettivamente da Cavalli, Gialdini, Riccò, Giudici e Lemmetti. Non è passato molto tempo e oggi siamo alla vigilia di prove che ci auguriamo si svolgano con successo. Una buona scheda deve permettere il più possibile un giudizio oggettivo dell'aceto balsamico tradizionale; ciò significa che gli assaggiatori devono avere la consapevolezza che la scheda è come un metro e nel nostro caso il metro di misura è dato dai descrittori. Gli assaggiatori avranno il metro giusto da usare se lo concepiranno anche nella sua espressione numerica. Farlo non sarà facile ma la strada è aperta e il dopo attende il sostegno della formazione continua degli assaggiatori.

Gian Franco Riccò

**TUTTI GLI ASSAGGIATORI SONO INVITATI
A PARTECIPARE ALLE SERATE DI PROVA DELLA NUOVA SCHEDA
CHE SI TERRANNO
NEL CASTELLO DI ARCETO NEI GIORNI
26 e 30 SETTEMBRE alle ore 20,30**

COORDINATORI E SUPERVISORI
Prof. Paolo Giudici Dott. Federico Lemmetti



Fra le tante belle iniziative di questo Consiglio c'è da segnare una bacheca in due lingue che riassume la realtà che sta dietro quella porta chiusa che vedete accanto: la storia della Torre ristrutturata dall'Amministrazione Comunale e concessa in uso ad una Associazione che la sta presentando alla città in tutta la sua bellezza e con tutte le iniziative che si svolgono al suo interno, dai corsi di formazione, agli assaggi, al laboratorio di analisi, alla conduzione di una acetaia dimostrativa, su su fino a quell'orologio che da metà cinquecento scandisce le ore belle e le ore brutte degli scandianesi coi suoni ritmati del suo campanone.

LA SEDE DELLA CONFRATERNITA E LA SUA ACETAIA APERTI AL PUBBLICO

In occasione della Fiera di S. Giuseppe la nostra sede è rimasta aperta al pubblico per ben quattro giorni. Duecentoventi persone, molte delle quali sono tornate portando amici e parenti, hanno salito le scale della torre fino all'acetaia e allo storico orologio, guidati dai Consiglieri Strozzi, Borghi, Riccò e Bozzarelli, ai quali va un incondizionato plauso da tutta la Confraternita per l'iniziativa che tutti si augurano sia ripetuta in ogni manifestazione cittadina.

6 giugno Notte Bianca a Scandiano: quante visite in Torre!

Se non sono bastati i 400 cucchiaini preparati per l'occasione, quanti visitatori saranno passati dall'acetaia? I consiglieri Borghi, Strozzi e Torricelli, con i grembiuli della Confraternita, avevano preparato il terreno per bene con grandi cartelli mobili in vari punti della città, e sono stati ricompensati da un gran folla di visitatori (l'ultimo gruppo di 10 persone alle 3,40 di domenica!) e dall'arrivo di tutta la famiglia del sindaco Mammi che ha avuto parole di elogio per l'iniziativa e l'organizzazione.

SAGRA DELLA MADONNA DELLA NEVE A FELLEGARA Palio degli aceti balsamici famigliari

In occasione della tradizionale Sagra si è svolto il Piccolo Palio di Fellegara cui hanno aderito 18 acetaie famigliari.

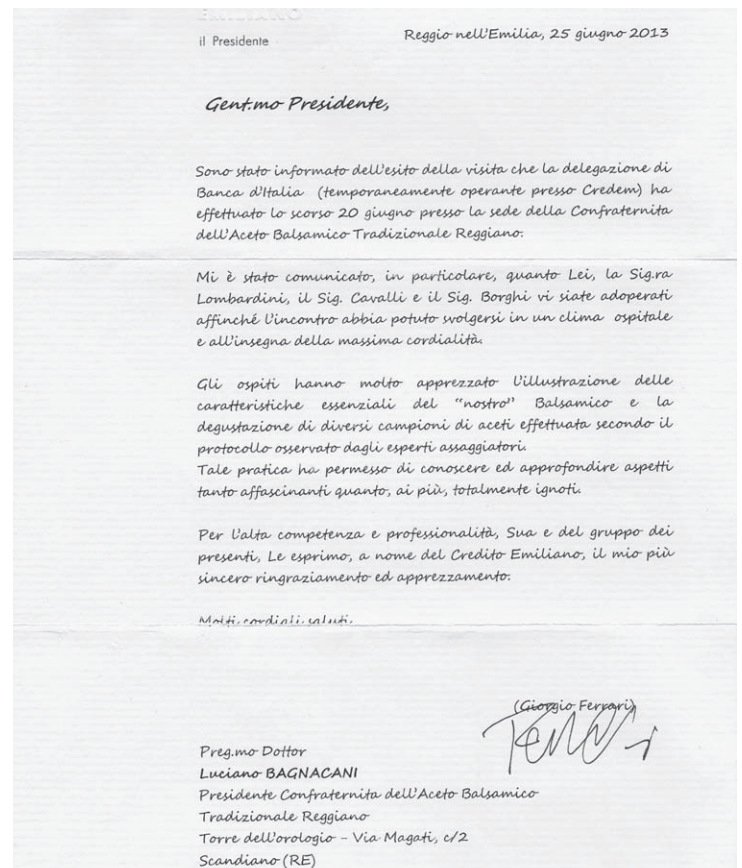
Ai primi tre posti si sono classificati:

<i>Giovanni Cavalli</i>	<i>punti 308</i>
<i>Carlo Palazzi Trivelli</i>	<i>punti 294</i>
<i>Ivan Aldini</i>	<i>punti 291</i>

Queste iniziative sono molto importanti non solo per la promozione che esercitano, ma anche per far uscire allo scoperto acetaie che forse in gare più importanti non si sarebbero sentite in grado di partecipare.

CERVAREZZA 18 AGOSTO

La nostra "alfiere" Licia Melloni ci ha inserito nella manifestazione "Sapori e profumi dell'appennino" che ha vanto un grosso successo ed al quale abbiamo partecipato con la presentazione di un nostro filmato curato da Giovanni Cavalli, assaggi guidati con Gigi Barani ed una relazione sull'attività della Confraternita svolta dal Gran Maestro Luciano Bagnacani.



Nello scoso mese di giugno un gruppo di Ispettori della Banca d'Italia, dopo la visita al Credem, sono stati ricevuti nella nostra sede e ne sono rimasti molto impressionati. Il Presidente del Credem, dott. Giorgio Ferrari, ha inviato al nostro Gran Maestro la lettera vi allegiamo

NOTE RIASSUNTIVE ACETAIA COMUNALE DI NOVELLARA

Dalla sua nascita, il 3 ottobre 2010, l'acetaia ha visto progressivamente aumentare un interesse che si è tradotto in visite da parte di cultori, estimatori, hobbisti semplici curiosi raggiungendo numeri importanti (si stimano ad oggi circa 5000 visitatori). Il registro delle firme testimonia anche un vivo apprezzamento con dediche e commenti che sono uno stimolo a continuare e migliorarsi comunale ma anche con gruppi di volontariato e istituti scolastici presenti a Novellara.

Fra i progetti più in vista le visite guidate per le scuole dell'infanzia affidate al generoso consigliere Gigi Barani, il quale, indossato il costume storico ha catturato l'attenzione dei bambini spiegando con parole semplici la magia dell'aceto e al termine consegnando a tutti il diploma di giovane acetaio con tanto di timbri e firme.



Un altro progetto interessante è stato realizzato insieme alla biblioteca comunale all'interno dell'iniziativa Biblio-days dove è stato ricreato con personaggi in costume e ambientazioni, la nascita dell'aceto balsamico partendo dall'uva facendo quindi anche un percorso sensoriale di sapori e profumi rivolto sempre a bambini in età scolare.



Con la scuola media e gli istituti superiori presenti a Novellara è stato fatto invece un percorso più squisitamente didattico, teso principalmente alla conoscenza e alla sperimentazione (con semplici analisi chimiche) e di indagine ambientale secondo le discipline scolastiche inerenti l'argomento aceto.



Con l'amministrazione comunale si è creata una stretta collaborazione che ha permesso di elaborare attorno all'acetaia progetti di valorizzazione di altri prodotti come il cioccolato di Novellara ed abbracciando la filosofia delle Città Slow. La confraternita in questi anni hanno portato a Novellara i massimi esperti del sapere in questa materia di Reggio Emilia e Modena i quali hanno raccolto intorno a sé un pubblico molto interessato e attento e sviluppato argomenti molto importanti, gettando le basi per la nascita della nuova scheda di valutazione dell'aceto....

Citiamo volentieri e ringraziamo per la disponibilità il prof. Giudici, il dott. Rangone, il prof. Ficarelli il dott. Lemetti, il prof. Amorotti, il prof. Saccani, il dott. Bagnacani,

il Dott. Cavalli, i sigg. Gorgò, Barani, Piccinini, Riccò.

Le foto che presentiamo sono la dimostrazione di una parte di queste attività che hanno contribuito a dare una nuova visibilità alla città di Novellara.



W TERISIO Decano degli Alfieri

*A Carla e Terisio,
in festa per i loro 50 anni di matrimonio,
gli auguri più vivi
da tutti i soci della Confraternita.*



MATIL
DA DEL
GRASI
QU
ESTI
ISS

Il Botticello d'Argento

Direttore Responsabile:
Ugo Rangone

Direttore Editoriale:
Gianfranco Riccò
Lucia Melloni

Stampa: Tecnograf
Via Fabio Filzi, 34
42124 Reggio Emilia