



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
History - Short-stories - Recipes - Technical notes by the Confraternita of Traditional Balsamic Vinegar

Iscr. Trib. di R.E. n. 947 - Spedizione A.P. 70% RE - Tassa riscossa - Taxe perçue - Contiene I.P. 

IL BALSAMICO DELLE FAMIGLIE RESISTE ALLA CRISI



Si piace sottolineare come la Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale sia un'associazione che si occupa della promozione del prodotto delle acetaie delle famiglie Reggiane, ne tutela la storia, la tradizione e ne promuove la cultura. Proprio per questo è un'associazione senza scopo di lucro, iscritta nel registro Provinciale delle Onlus e quindi titolata per ricevere il 5 per mille.

Il nostro maggiore impegno è, come per il passato, il Palio Matildico al quale concorrono, ogni anno, circa 500 campioni di Balsamico prodotto dalle batterie dalle nostre famiglie.

Le ambizioni di questo consiglio però, sono andate ben oltre e per questo tante sono le attività che desideriamo presentare ai nostri associati.

Tra le varie iniziative, l'apertura settimanale nel pomeriggio della domenica della nostra sede nella torre civica di Scandiano, ha incontrato un grande successo e apprezzamento di pubblico infatti: in torre, riceviamo numerose persone che dopo una prima visita, anche casuale, tornano con parenti e amici e, uscendo, lasciano lusinghieri commenti sul libro dei visitatori a disposizione degli ospiti.

Dietro precisa richiesta, abbiamo poi organizzato serate di presentazione e degustazione presso i circoli cittadini della Cassa di Risparmio (in collaborazione con il Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale), del circolo di Equitazione di villa Canali e presso gli Istituti Tecnico "Zanelli" e Professionale "Motti" dove abbiamo tenuto un'esaustiva presentazione sul Balsamico Tradizionale, nell'ambito dell'attività scolastica denominata "Monte Ore", a gruppi di ragazzi e docenti.

Sulla scia del successo ottenuto grazie alle vulcaniche attività organizzate dall'acetaia del Comune di Novelara, abbiamo promosso numerosi incontri e manifestazioni in altri comuni, quali le gare locali denominate "paglietti" del "Il Mauriziano" a Reggio Emilia, di Fellegara e di Rubiera.

Abbiamo inoltre in corso contatti con il comune di Quattro Castella per la collocazione di un'acetaia nel prestigioso Castello del Bianello.

Ultimo, ma non meno importante, è il settore dei corsi di formazione il più importante dei quali è sicuramente quello per "Conduttori di acetaia" con cadenza annuale così come lo sono le tradizionali cotture del Mosto in piazza (quest'anno abbiamo riscoperto la cottura a legna).

L'attività del laboratorio di analisi per il servizio ai soci e di ricerca in collaborazione con l'università soddisfa invece l'aspetto tecnico legato alla ricerca ed allo studio per garantire sempre migliori standards qualitativi e di informazione.

Infatti, portiamo avanti con molta determinazione lo studio per la ricerca di una nuova scheda di assaggio del balsamico quale utile strumento per l'importante lavoro degli assaggiatori.

Insomma, un trionfo di attività seguite con molto impegno e tanto lavoro da parte dei nostri Confratelli che, calati nei loro ruoli di Alfieri, Assaggiatori, Consiglieri o semplici ma preziosi Collaboratori, con semplice attività di volontariato, fanno grandi cose nell'interesse del Balsamico tradizionale ed a loro va tutta la nostra gratitudine e il nostro ringraziamento.

La voglia di fare e fare bene che anima i volontari ha pochi costi per cui, con cifre molto modeste si possono ottenere grandi risultati apprezzati dalle famiglie Reggiane che custodiscono gelosamente la loro storia e valori che non vogliono disperdere ma promuovere.

La messa a dimora di una batteria rappresenta spesso un avvenimento importante, una ricorrenza, come ad esempio la nascita di un figlio e non è un caso che, facilmente, le batterie abbiano il nome di un familiare. Anche se la crisi si fa sentire, la famiglia continua ad essere un valore prioritario ed il Balsamico fa parte di essa.

Luciano Bagnacani

I RISULTATI DEL PALIO MATILDICO 2013

Tenuto conto che nelle ultime annate si sono conseguiti palesi miglioramenti nello stato degli aceti, sia come incremento del grado acetico sia come riduzione della concentrazione zuccherina (cfr. Tav.1), il regolamento della ventitreesima edizione del concorso ha provveduto ad abrogare le penalità. Gli interventi di penalizzazione hanno avuto una importante funzione negli anni trascorsi, ma rappresentano ormai una “forzatura” del risultato, alla quale male si adattano assaggiatori e produttori. La modifica non va però intesa come mera eliminazione dei vincoli di penalizzazione, ma bensì come trasferimento dei medesimi dal regolamento alla diretta valutazione degli assaggiatori.

Il limite previsto per l'entrata dei campioni in finale (Art.3.6 del reg.2013) non è stato invece un ostacolo determinante ai fini delle risultanze conclusive del Palio 2013. Le innovazioni apportate sono quindi da ritenersi positive in quanto l'eliminazione di “barriere” artificiose ed una adeguata ponderazione dei caratteri specifici in fase di assaggio del prodotto, hanno consentito il recupero e l'entrata nelle fasi finali di aceti eccellenti che non presentano elevate acidità; il concorso ne ha guadagnato nei risultati, nella partecipazione e nell'equilibrio organizzativo.

I dati statistici relativi all'edizione 2013 sono sintetizzabili nelle risultanze di seguito riportate.

1. I campioni esaminati sono stati 431, numero che negli ultimi anni risulta sostanzialmente stabile. La provenienza dei medesimi sotto l'aspetto territoriale, è percentualmente così ripartita:

| | | |
|----------------------------|-------|---------|
| Zona della bassa reggiana | 24,1% | (n°104) |
| Zona di Reggio E. centro | 30,4% | (n°131) |
| Zona di collina e montagna | 45,5% | (n°196) |

Di questi, n° 333 campioni sono stati inclusi nella graduatoria del Palio matildico e delle Comunità e 98 campioni nelle graduatorie degli aceti affinati o negli aceti giovani.

Tav. 1 Risultati 2013 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 | 2005 | 73,1 | 6,66 | 11,1 | 304,6 |
| 71,4 | 7,45 | 9,6 | 314,1 | 2006 | 71,2 | 6,68 | 10,7 | 295,3 |
| 71,4 | 7,30 | 9,9 | 309,5 | 2007 | 71,2 | 6,70 | 10,6 | 299,4 |
| 71,5 | 7,10 | 10,1 | 309,4 | 2008 | 70,4 | 6,70 | 10,5 | 297,5 |
| 72,1 | 7,50 | 9,7 | 314,1 | 2009 | 70,8 | 6,90 | 10,3 | 303,3 |
| 70,5 | 7,29 | 9,69 | 310,6 | 2010 | 68,7 | 6,80 | 10,2 | 296,6 |
| 70,2 | 7,02 | 10,1 | 311,3 | 2011 | 70,6 | 6,25 | 11,38 | 301,2 |
| 70,6 | 7,25 | 9,77 | 301,5 | 2012 | 73,1 | 6,17 | 11,9 | 300,9 |
| 71,9 | 6,90 | 10,4 | 309,7 | 2013 | 72,1 | 6,72 | 10,81 | 303,3 |

2. Le serate di assaggio sono state complessivamente 22 (5 per la scelta dei campioni di riferimento e 17 per i campioni del Palio).

Gli assaggiatori partecipanti alle serate di assaggio sono stati 41, per complessivi 2.718 assaggi nell'annata.

3. Gli ottanta campioni finalisti presentano una densità media che si attesta sui 70° Brix (Cfr. Tav. 2) e ciò costituisce un aspetto interessante, considerato che anche per i vincitori ed i finalisti non si riscontrano densità eccessive (mediamente sui 71,9 Brix per i 12 vincitori): in pratica significa che si è ridotto il grosso divario esistente in passato fra campioni eccellenti e quelli di bassa classifica.

Pure buone risultano le acidità rilevate: la Tav. 1 evidenzia un'acidità media del 6,90° per i campioni vincitori, dato in lieve calo rispetto agli anni precedenti, mentre risulta invece in aumento quella relativa ai campioni classificati dal 13° al 30°; anche per questo carattere la Tav.2 ci indica come minimi siano gli scostamenti dell'acidità fra aceti vincitori, i primi 20 e gli 80 finalisti; un rilievo positivo pure per gli aceti affinati, che presentano complessivamente un'acidità media che supera la soglia dei 6,5°.

Tav. 2. Palio 2013 Dati medi per< graduatoria.

| Graduatoria | Brix | Acidità | B/A | Punti |
|-------------------------|-------|---------|-------|-------|
| Media 12 vincitori | 71,90 | 6,9 | 10,47 | 309,7 |
| Media 20 finalisti | 71,50 | 6,8 | 10,69 | 308,5 |
| Media dal 21° all'80° | 70,10 | 6,6 | 10,80 | 289,4 |
| Media 48 aceti Affinati | 57,48 | 6,5 | 9,23 | 229,9 |

4. Circa i punteggi conseguiti dai finalisti va purtroppo rilevata una tendenza all'appiattimento soprattutto evidente fra i 12 campioni vincitori. Nel Palio di quest'anno il valore del punteggio medio si è incrementato rispetto al 2012 (annata che ha registrato in assoluto il valore minimo nel punteggio medio dei vincitori - solo 301,5 punti), ma se si vanno ad esaminare le differenze nel punteggio del 2013 fra i 12 vincitori, emerge che tra il 1° ed il 3° aceto classificato, la differenza è di soli 0,9 punti, quella fra il 1° ed il 6° non raggiunge i 3 punti e quella tra il 1° ed il 12° è appena di 6,6 punti! Trattasi di differenze troppo ristrette, non soddisfacenti.

Vien da pensare che l'appiattimento possa dipendere dall'elevato numero di assaggi (ben otto) cui è soggetto il campione nella fase di finale, che induce l'assaggiatore ad una sorta di mediazione nel giudizio fra aceti di qualità eccellente.

Ci si chiede se per il futuro non sia opportuno modificare la tipologia di degustazione operata nella fase finale, eventualmente proponendo una serie di assaggi ad eliminazione diretta fra i campioni finalisti presi due a due. Per gli assaggiatori il compito potrebbe essere forse più semplice, in quanto costretti da una scelta obbligatoria.

5. L'ultima constatazione statistica riguarda la provenienza dei vincitori; in tutti gli anni trascorsi del nuovo millennio almeno due campioni fra i 12 vincitori annuali provengono da Castellarano e Casalgrande: non è per caso che il baricentro del **Balsamico della tradizione** si stia spostando dall'Enza (Canossa) al Secchia?

Renato Bertani

Il vincitore della graduatoria ufficiale ha ricevuto in premio il “Botticello d’argento”

| Nome | Punti | Comune |
|----------------------|--------|-------------|
| 1° Puglia Elisabetta | 312,71 | Casalgrande |

Ai successivi 11 è stata consegnata una targa di riconoscimeto

| | |
|----------------------------------|--------|
| 2° Bozzarelli Edda | 312,24 |
| 3° Poletti Gianni - Costi Silvia | 311,76 |
| 4° Ex equo | |
| 5° Corradini Gaetano | 311,52 |
| 6° Bellamico Guido | 309,86 |
| 7° Casolari Daniele | 308,95 |
| 8° Bernabei Daniele | 308,95 |
| 9° Bozzini Carlo | 308,48 |
| 10° Chiesi Mauro e Cilloni | 308,5 |
| 11° Pizzarelli Giovanni | 306,52 |
| 12° Bartoli Andrea | 306,1 |



I vincitori del Palio degli Aceti affinati

- 1° Masia Massimiliano
- 2° Corradini Gaetano
- 3° Bertacchini Davide
- 4° Vannini Vincenzo
- 5° Teneggi Stefano
- 6° Galligani Ilva

I vincitori del Palio delle Comunità

| | | |
|----------------------|-----|---------------|
| 1° Puglia Elisabetta | 323 | Collina |
| 1° Pederzoli Alberto | 335 | Reggio Emilia |
| 1° Longagnani Onorio | | Bassa |

I migliori assaggiatori

- 1° Gialdini Miller
- 2° Borghi Davide
- 3° Rinaldini Renzo



La vita della Confraternita è assicurata dalla vostra adesione.

Non dimenticate di versare la vostra quota associativa che anche per quest'anno è stata fissata in euro 35.



PALIO DI SAN POLO

L'amministrazione del comune di San Polo d'Enza organizza il palio dell'aceto balsamico con il nome di

“PALIO DI MONTEFALCONE”

Si svolgerà durante l'ultima settimana di aprile, con premiazione il primo di maggio, giorno della fiera “DAL BON GUST”. Potranno partecipare i cittadini di San Polo d'Enza e dei cumuni limitrofi.

Verranno premiate: categoria dei residenti del paese organizzatore e categoria non residenti.

Seguirà il regolamento ufficiale e modalità per la raccolta dei campioni d'aceto.



I PALIETTI

Anche quest'anno, come da qualche anno a questa parte, si svolgeranno i cosiddetti "PALIETTI" nella nostra provincia.

Questi "paliotti" sono gare fra i migliori aceti balsamici di produzione familiare che interessano l'area del comune che li organizza.

Provo a fare un pò di cronistoria per stimolare l'attenzione di quelle Municipalità che ancora non lo sono ma che potrebbero essere coinvolte qualora chiedessero collaborazione alla Confraternita.

Tutto è cominciato nel Luglio del 2008 (?) ad Albinea in occasione della "sagra del Lambrusco": fu richiesta la partecipazione di alcuni assaggiatori della Confraternita dall'incaricato del Comune dr. Colla Alessandro.

Ci è stato assegnato un gazebo nel quale abbiamo improvvisato un regolamento in accordo tra quei 5-6 assaggiatori che hanno colto l'invito.

Due serate di confronti: la prima con selezione dei migliori campioni, la seconda con la finale: è seguita una graduatoria e, quindi, cena con la premiazione.

Quell'improvvisato regolamento mi è servito come spunto per poi proporre al consiglio della Confraternita un modo nuovo di gestire gli assaggi del Palio Matildico: non più tavoli con assaggiatori che davano diversi giudizi personali ma, invece, tre assaggiatori che si confrontano e si accordano per dare un giudizio mediato tra di loro.

Questa fortunata esperienza si è ripetuta ed altri Comuni hanno colto l'occasione per fare altrettanto: prima a Fellegara durante la sua sagra, poi a Novellara sotto i portici della piazza, quindi a Castellarano nella rocca infine a Reggio E. nel Mauriziano e a Rubiera.

Queste manifestazioni continuano ad essere organizzate annual-

mente, con l'eccezione di Fellegara che è biennale.

Perciò, di seguito, c'è un programma di massima dei PALIETTI che si svolgeranno quest'anno nella nostra provincia:

18 Maggio nel Mauriziano ci sarà il Paliotto del Comune di R.E.: organizzato da G.F. Riccò

verso fine Luglio, 6° Palio dei Gonzaga città di Novellara: questo Paliotto, gestito da Avio Zecchetti, si svolgerà all'interno del programma MISS ANGURIA 2014 - la premiazione avverrà il 27 Luglio

nel mese d' Ottobre, in occasione della "FESTA D'AUTUNNO" ad Albinea, si svolgerà il 7° Palio

ancora verso fine Settembre, all'interno della manifestazione per la valorizzazione dei prodotti tipici della zona che nel 2014 avrà come tema la saba ed il savour, il socio Corradini organizzerà la terza edizione del paliotto di Rubiera.

Sul nostro sito www.confraternitaacetobalsamico.it troverete il calendario dettagliato delle varie manifestazioni.

È importante sapere che da quest'anno, in occasione della cena per la premiazione dei vincitori del PALIO MATILDICO 2014, ci saranno anche le premiazioni dei vincitori dei paliotti sopra ricordati.

Quindi, i vincitori di questi Paliotti verranno premiati due volte: la prima volta in occasione della manifestazione nel luogo di svolgimento e, poi, dal presidente della CONFRATERNITA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE.

È importante continuare ed aumentare il numero di queste manifestazioni per un maggior coinvolgimento di tutti gli appassionati dell'aceto balsamico: forse, sentendosi a loro agio nel loro territorio, si sentiranno più legati a far parte della grande famiglia della CONFRATERNITA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE.

Giovanni Cavalli

La Ricetta

ANATRA ALL'ACETO BALSAMICO

1 anatra pulita (kg 2)
gr 150 di burro
il succo di mezzo limone
mezzo bicchiere di cognac
un bicchiere di vino bianco
tre decilitri di brodo di carne
due decilitri d'acqua
i bicchiere di vino rosso
tre cucchiaini di aceto balsamico
rosmarino, salvia, sale, pepe.



Metti l'anatra in una teglia ed aggiungi tutti gli ingredienti, tranne il vino rosso e l'aceto, accendi il forno, portalo a 150° metti dentro la teglia e lasciala finchè la carne avrà un bel colore dorato.

Togli il tegame del forno e l'anatra dal tegame: filtra il sugo, versa il vino rosso e fa ridurre la salsa a fuoco lento; quando è bene addensata aggiungi l'aceto balsamico.

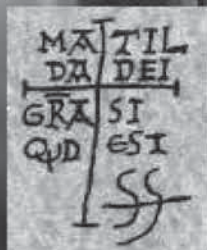
A questo punto taglia l'anatra a quarti, mettila nei piatti e copri la carne con la salsa.

Confraternita Aceto Balsamico Tradizionale

Via Magati, 2 - 42019 Scandiano (RE) - tel. 0522.770970

www.confraternitaacetobalsamico.it

info@confraternitaacetobalsamico.it



Presenta:

Corso base conduttori di Acetaia "2014"

Il corso è rivolto a tutti coloro che intendono avvicinarsi al fantastico mondo dell'Aceto Balsamico. Sia i principianti che i più esperti potranno imparare e/o affinare le corrette tecniche che consentono una ottimale gestione della batteria, nozioni indispensabili per evitare errori e non disperdere un capitale che, in molti casi, riveste valore non soltanto economico ma anche affettivo e storico.

IL 5% ALLA CONFRATERNITA

Se vuoi aiutare la tua Associazione a compiere la sua missione istituzionale destinale l'5% segnando nell'apposito riquadro della tua denuncia il codice 910 448 103 55.

PARTECIPA AL CENSIMENTO 2014 DELLE ACETAIE A CONDUZIONE FAMILIARE.

Nel 2014 la Confraternita organizza il censimento delle acetaie a conduzione familiare della provincia di Reggio Emilia. La raccolta dei dati avverrà durante tutto l'anno fino al 31 dicembre tramite la compilazione di un semplice modulo, che richiede pochi minuti del vostro tempo.

Troverete una copia della scheda nel nostro sito internet, potrete inoltre contattare i nostri alfieri di zona che vi forniranno tutto l'aiuto necessario.

Le schede compilate potranno essere inviate, per posta elettronica a segreteria@confraternitaacetobalsamico.it, consegnate direttamente in sede a Scandiano oppure agli alfieri di zona.

Con la prossima raccolta dei campioni del Palio gli alfieri consegneranno anche la scheda per il censimento. Si ricorda che il censimento ha carattere volontario.

Tutti coloro che parteciperanno riceveranno un attestato di partecipazione e di identificazione della propria acetaia.

Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale
Via C.Magati, 2 42019 Scandiano

CENSIMENTO ACETAIE A CONDUZIONE FAMILIARE

Anno 2014

DATI PROPRIETARIO

Campi evidenziati: E' obbligatoria la compilazione / altre voci : a scelta del proprietario

| | | | | | |
|--|--|-----------|----------|---------|--|
| Nome | | Cognome | | FIRMA** | |
| Telefono | | cellulare | email | | |
| Via, N.civico | | | Frazione | | |
| Comune, CAP | | | | | |
| Indirizzo acetaia (se diverso da quello del proprietario): | | | | | |

**NB: con la firma il proprietario autorizza la Confraternita all'utilizzo dei dati nel rispetto della legge sulla Privacy (Legge 675/96).

DATI BATTERIE

| Identificativo Nro e/o Nome | Anno inizio | N.ro barili | Barile 1 (+ piccolo) | | Barile 2 | | Barile 3 | | Barile 4 | | Barile 5 | | Barile 6 | | Barile 7 | |
|--------------------------------|----------------|----------------|-------------------------|-------|----------|-------|----------|-------|----------|-------|----------|-------|----------|-------|----------|-------|
| | | | Litri | Legno | Litri | Legno | Litri | Legno | Litri | Legno | Litri | Legno | Litri | Legno | Litri | Legno |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

*Legno: Riportare le prime tre lettere ROV=rovere, CIL=ciliegio ecc.

| | | | | | | |
|-----------------|------------------|------------------|---------------|---------------|----------------|----------------|
| | Coltivazione uva | Produzione mosto | Cottura mosto | Fermentazione | Acetificazione | Invecchiamento |
| Tipo conduzione | | | | | | |

APERTURA DELLA SEDE
AL PUBBLICO

Tutte le domeniche pomeriggio
dalle 15 alle 19

La nostra sede è aperta per visite guidate
all'acetaia ed all'antico orologio.



*Il Botticello
d'Argento*

Direttore Responsabile:
Ugo Rangone

Direttore Editoriale:
Gianfranco Riccò
Lucia Melloni

Stampa: Tecnograf
Via Fabio Filzi, 34
42124 Reggio Emilia