



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.



CENSIMENTO DELLE ACETAIE FAMILIARI

La Confraternita ha promosso il Censimento delle Acetaie Familiari per raccogliere notizie sulla loro diffusione e consistenza. Quante ce ne sono in tutto il territorio provinciale? Non lo sappiamo, si possono fare solo stime ma nulla di preciso. Però la tradizione dell'aceto balsamico nel nostro territorio non è una favola per cui occorre dargli una base conosciuta, questa ci serve per collegare nel migliore dei modi le famiglie, i conduttori e con essi migliorare la conoscenza del prodotto nelle diverse fasi di avvio, affinamento e maturazione. Fondamentale è la circolazione delle informazioni che riguardano il miglioramento della tecnica, la formazione per i più giovani pensionati compresi. Fondamentale perchè la tradizione si mantiene se nelle famiglie o tra parenti e amici ci sono nuove leve capaci di far nascere per ogni vendemmia e dopo la cottura del mosto, la danza microscopica della fermentazione e dell'acetificazione.

Come verranno usati i dati raccolti? Prima di tutto la Confraternita garantisce che le informazioni delle singole acetaie rimarranno riservate e non divulgate, questa è una certezza, il loro uso avrà soprattutto uno scopo statistico e conoscitivo per avere un'idea più precisa di quante sono le acetaie familiari nella provincia di Reggio Emilia e del loro contenuto. Per la Confraternita questo diventerà lo specchio della tradizione familiare così come si presenta oggi e di cui daremo conto con un numero apposito de il Botticello d'Argento.

Detto che le informazioni sulle singole acetaie familiari rimarranno riservate, nessuno dovrebbe aver il timore che si sappia quello che abbiamo nel nostro solaio; il nostro Censimento esclude ovviamente le acetaie che hanno lo scopo di produrre per il vendere a clienti il loro prodotto e che sono controllati da un'ente di certificazione.

Il Censimento della Confraternita avrà due scopi:

- Dare una base statistica certa, quindi divulgabile come numeri generali, delle acetaie familiari, le batterie e la loro età, i legni delle botticelle. Tutto ciò è importante perchè dà consistenza al valore della tradizione per il legame tra l'aceto balsamico tradizionale e la provincia di Reggio Emilia.

- Dare alle famiglie che partecipano una pergamena della Confraternita con la quale attestare che la loro acetaia è risultata censita nell'anno 2014; solo su richiesta è anche possibile la marchiatura a fuoco delle batterie con il logo della Confraternita.

La nostra convinzione è basata sulla piena libertà di farsi l'aceto balsamico secondo la propria tradizione, nei casi in cui essa esista perchè bisogna tener conto anche dei nuovi arrivati, tuttavia è interesse di tutti essere informati delle conoscenze scientifiche che attivano ogni anno dai ricercatori dell'Università di Modena e Reggio. Anche questa è diventata una tradizione a cui teniamo molto tanto quanto la libertà di essere padroni della propria acetaia.

Luciano Bagnacani

PALIO MATILDICO 2014

Sono stati 476 i campioni presentati al Palio Matildico del 2014, da questi sono stati selezionati quelli che meritano i primi posti come aceti balsamici tradizionali affinati compresi tra i 54 ed i 60 brix. Sono stati selezionati anche 116 campioni per la fase finale, per questi nel mese di settembre riprenderà il lavoro degli assaggiatori, ogni campione verrà assaggiato 2 volte e poi ci sarà la media con l'assaggio dello stesso fatto nella prima fase. I 20 punteggi più elevati manderanno i rispettivi campioni nella finalissima da cui saranno ulteriormente selezionati i primi 12. Nella cena di gala del Palio Matildico verranno proclamati i vincitori.

Dopo la prima fase di assaggi iniziati aprile si può dire che c'è un certo miglioramento della qualità dei campioni presentati; il regolamento prevede che per la fase finale siano selezionati i primi 80 campioni con i migliori punteggi e comunque gli abt con almeno 280 punti. Ne sono stati selezionati 116, questo vuol dire che 36 campioni in più di quelli previsti sono di buona fattura e per questo motivo ci fa pensare che sia aumentata la qualità dei balsamici presentati al Palio-Matildico 2014.

INAUGURATA L'ACETAIA NEL CASTELLO DEL BIANELLO DI QUATTRO CASTELLA

Il 3 maggio di quest'anno, con la partecipazione di numerosi cittadini, è stata inaugurata l'acetaia della Confraternita nello storico Castello del Bianello di proprietà del Comune, una impresa realizzata in pochissimo tempo e la cui attuazione è stata coordinata dal consigliere Davide Borghi che ha seguito tutti i lavori.

Previo accordo tra il medesimo Comune e la Confraternita si è reso fattibile l'ambizioso progetto di alloggiare nelle stanze della torre alcune batterie per l'affinamento e l'invecchiamento dell'aceto balsamico tradizionale; è stato possibile creare l'acetaia del Castello anche grazie alle generose donazioni delle batterie da parte della famiglia di Lamberto Cucchi per tanti anni socio della Confraternita, di Giovanni Cavalli e di Prospero Torricelli.

Nel suo insieme l'impresa non era facile per il poco tempo a disposizione e per le difficoltà di trasporto delle botti, per inciso di fattura manuale, di cui si sono fatti carico alcuni consiglieri e volontari della Confraternita. Essi hanno scalato la torre su per le scale a chiocciola come si addice ai migliori esempi di residenze feudali nate a scopi difensivi.

Alla fine il risultato è stato raggiunto rispettando i limiti necessari previsti dalle norme di sicurezza, così nella giornata della inaugurazione sono state

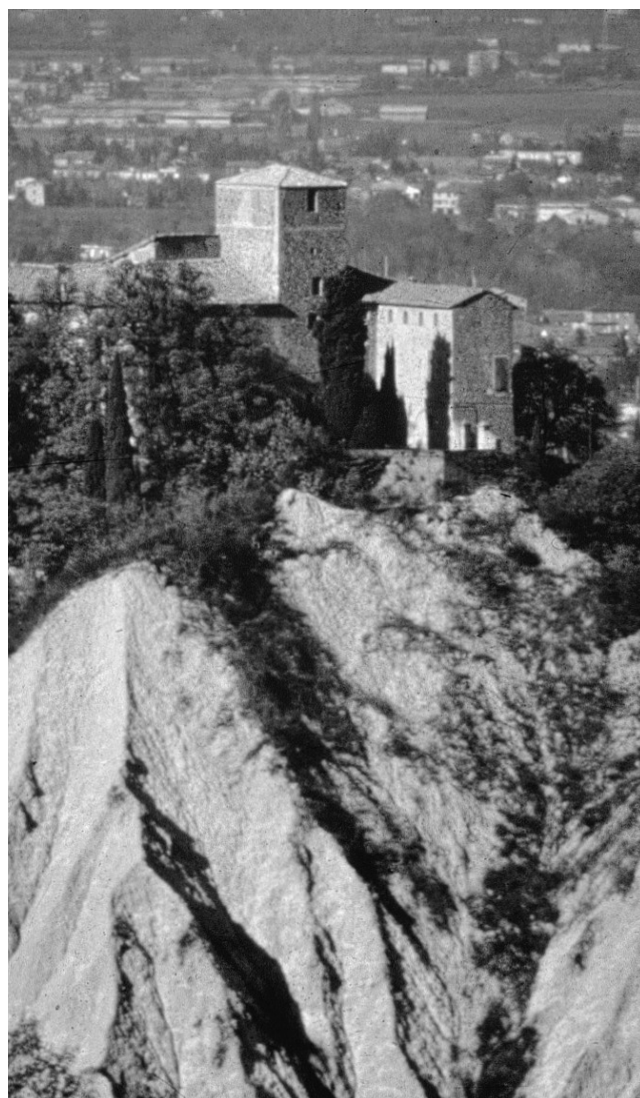
molte le persone che hanno potuto vedere direttamente l'acetaia.

Un'occasione propizia anche per visitare il bellissimo Castello che tra le tante belle cose, sale e saloni, mobili e dipinti, si fregia di possedere anche il probabile ritratto affrescato della contessa Matilde di Canossa, dipinto sulla parete di una stanza.

Il Presidente della Confraternita Luciano Bagnacani e il sindaco Andrea Tagliavini hanno fatto gli onori di casa presentati dall'assessore Danilo Morini.

Nell'occasione ha funzionato un servizio navetta che ha fatto capo allo spazio antistante la chiesa di Quattro Castella, navetta che rimane in funzione a richiesta o nelle occasioni di feste organizzate da Comune e Pro loco per visitare Castello ed acetaia.

Un consiglio amichevole per chi può e ne ha voglia è di farsi una buona sgambata e raggiungerlo a piedi in mezz'ora; tutta salute.



Come ogni anno anche nel 2014, la Confraternita organizza la Cena sociale che si terrà nel salone polivalente del

*CTO di Bagnolo in Piano
sabato 29 novembre 2014*

via Provinciale sud 2/B

Verranno premiati i vincitori dei palii già svolti come quelli del Mauriziano di Reggio e di Montefalcone (San Polo d'Enza).

In calendario rimangono ancora quello dei Gonzaga città di Novellara, quello di Albinea e di Rubiera.

APPUNTI DI STORIA DELLA CONFRATERNITA E DELLE SUE ACETAIE

Tutto cominciò in modo così normale che dell'acetaia non c'è traccia nei primi verbali del Consiglio della Confraternita. Il presidente Alessandro Spallanzani guidava un piccolo numero di consiglieri che assieme a poche altre persone avevano costituito l'associazione nel 1986, c'erano solo 17 aderenti con l'ambizione di associare tutte le famiglie che facevano l'aceto balsamico tradizionale. Questa volontà organizzatrice era volta a valorizzare l'abt del quale resisteva la memoria in piccolissimi scampoli di vita familiare, e poi il Palio Matildico, una gara alla quale le riunioni consigliari dedicarono tutte le energie disponibili; infatti non passa molto tempo dalla prima volta del Palio, ci sarà nel 1989. Chi ha esperienza di gestione organizzativa sa che prima di arrivare allo scopo principale devono essere risolti molti problemi che riguardano le forze a disposizione. Anche le migliori intenzioni vivono primi tempi difficili, anche solo per trovare il luogo dove riunirsi. Dai giorni della fondazione il consiglio della Confraternita, per ritrovarsi, migrava periodicamente un po' da uno un po' dall'altro, si approfittava anche della benevolenza della Chiesa dell'Ospizio. Dopo 3 anni dalla fondazione l'aver saputo e potuto organizzare il Palio, a cadenza biennale, testimonia come ci fosse un seguito nella popolazione dell'aceto balsamico.

Quasi certamente la prima batteria di barili dell'associazione capitò per caso nel 1988, come si è visto i pensieri erano rivolti ad altre incombenze, tuttavia con la seconda del 1989 qualche visione allungò le idee per concepire progetti di medio periodo. Sta di fatto che in due anni arrivarono 10 botticelle inquadrate in 2 batte-

rie, vennero marchiate a fuoco con il monogramma della Contessa Matilde di Canossa, simbolo della stessa Confraternita: fosse chiaro a chi appartenevano. Due loro fotografie dell'epoca sono conservate dall'associazione nella raccolta fotografica delle acetaie famigliari di Reggio Emilia di quel tempo, un piccolo biglietto autografo ne ricorda la data. Ancora oggi le ritroviamo come batterie A e B nell'acetaia di Scandiano anche se la B sarebbe la prima arrivata ma questo ha poca importanza.

Quelle due batterie furono donate alla Confraternita da Giovanni Cavalli e Ottavio Iori che a loro volta l'ebbero in omaggio dal bottaio Vivaldo Botti, era lo sponsor dei primi corsi per conduttori organizzati dagli stessi Cavalli e Iori nei locali della Canonica dell'Ospizio. E' logico pensare che quelle botticelle siano state immediatamente avezzate e successivamente riempite di aceto balsamico o mosto cotto; e poi? Poi vennero sigillate con la ceralacca: veniva legato con spago il coperchio e solamente il cappio veniva "lateralmente" ceralaccato. Tutti i consiglieri potevano controllare come fosse rimasta ben chiusa dall'ultima ispezione. Questa della ceralacca la si deduce da una noticina in apparenza insignificante messa a verbale nell'ottobre del 1994; allora il consigliere Sidoli propose di valutare il contenuto delle due batterie incaricando una commissione del Consiglio a togliere il sigillo e stimare la qualità del contenuto. Comunque, a parte la divagazione sulla ceralacca, e per ritornare ai primi anni dell'acetaia, la sua collocazione fu trovata a Fellegara grazie alla ospitalità dell'azienda Ferdinando Cavalli; come già ricordato la Confraternita non aveva sede propria.

(continua)

Gian Franco Riccò

IL COMUNE DI NOVELLARA IN COLLABORAZIONE
CON LA CONFRATERNITA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

ORGANIZZA
UN CORSO BASE
PER CONDUTTORI DI ACETAIA

inizio 1 settembre ore 20,30 all'interno della Rocca dei Gonzaga
e proseguirà nelle serate del 3, 8, 10, 15 e 17
per concludersi il 24 dello stesso mese.

Il costo del corso è di € 90+35 di iscrizione all'associazione.

Per info e iscrizioni contattare Zecchetti Avio (acetaia comunale) 339 2865791
o Prospero Torricelli 335 5610104.

IL RICORDO

Nel mese di maggio è deceduto il Presidente emerito della Confraternita Dott. Ugo Rangone.

Egli fu Presidente dal 2000 al maggio 2012 ed è giusto ricordarlo in quanto ognuno di noi porta con sé delle tracce di una presenza umana scomparsa, ed è tanto vero che ancora ci sovengono le discussioni che egli animava con passione, sulle caratteristiche dell'aceto balsamico tradizionale di cui era profondo conoscitore e del quale era diventato un'autorità riconosciuta nel campo storico, tanto che partecipava in qualità di accademico corrispondente all'Accademia dei Geogofili.



Numerosi i libri che ha pubblicato, epica rimane la sua battaglia per combattere il balsamico fatto col bastone, sua la battuta, con la quale confutava la tendenza a fare un prodotto denso di zuccheri ed in poco tempo; la fece questa battaglia imponendo un regolamento del Palio Matildico che premiava l'innalzamento dell'acidità.

Per onorarne la memoria la Confraternita ha deliberato di intitolare a Ugo Rangone la sala riunioni della propria sede a Scandiano.

*Giovanna Giacobazzi
in ricordo del Dottor Rangone*

Nel corso della vita s'incontrano persone che ci passano accanto senza lasciare traccia, altre che imprimevano nel nostro vissuto un segno profondo... perché sono speciali.

Una grande passione ha accomunato noi della Confraternita; in essa, con dedizione, intelligenza, competenza il nostro Gran Maestro ha profuso energie fresche, giovani, innovative trovando ogni giorno entusiasmo e stimoli diversi.

Gli dobbiamo molto e ci siamo sentiti onorati dell'amicizia e della stima di questo "antico signore".

Perché i suoi cari possano placare il tormento della perdita e abbandonarsi alla dolcezza dei ricordi, perché, nello stemperarsi dei giorni, riescano ad avvertire la sua presenza nel verde della campagna e nei profumi del suo giardino che amava tanto...

Noi ti preghiamo, oh Signore!

21 maggio 2014



*Il Botticello
d'Argento*

organo della Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale

Direttore Responsabile:

Ugo Rangone

Direttore Editoriale:

Gian Franco Riccò - Cell. 347 9771231

riccominci@alice.it

Confraternita dell'ABT - via Magati 2 - Scandiano

Presidente:

Luciano Bagnacani - Cell. 328 4630181

Stampa:

Tecnograf Via Fabio Filzi, 34 - 42124 Reggio Emilia



Nel mese di aprile è improvvisamente deceduto il nostro caro amico e confratello Rainero Menozzi di Budrio di Correggio.

Rainero, di professione coltivatore diretto e consigliere fondatore della latteria sociale, è stato assaggiatore della Confraternita per molti anni, lo ricordiamo in quella veste come persona competente, tanto che molti lo consideravano un ottimo intenditore dell'aceto balsamico tradizionale.