



# 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. 

## IN ARRIVO LA CONCLUSIONE DEL PALIO MATILDICO 2014

**R**iepiloghiamo alcuni dati sui campioni presentati al Palio Matildico 2014:

Campioni totali presentati 475 con questa suddivisione geografica: 125 di Reggio, 124 della Bassa reggiana, 214 della Collina. La parte del leone dopo Reggio l'hanno fatta Scandiano con 62, Rubiera 29, Casalgrande 28, Castellarano 27, Cavriago 20. Seguono altri comuni con numeri rispettabili: Albinea e S. Ilario 18, Novellara 16, S. Polo 15 e via via a scendere, ma sempre sopra la decina, Correggio Cadelbosco e Gualtieri. Del totale anzidetto 38 sono giovani con meno di 54 brix, 84 non idonei, 236 idonei e 117 finalisti. I finalisti hanno una media di 70,24 brix e 6,61% di acidità cui gli assaggiatori hanno riconosciuto mediamente 295 punti, sono assaggiati due volte da commissioni diversi per selezionarne 20 col punteggio medio più elevato. Di questi sono ulteriormente selezionati i primi 12 e nella Cena di gala del Palio Matildico sarà proclamato il vincitore del Palio Matildico.

I punteggi in qualche caso faranno discutere anche quest'anno, di solito le colpe vengono date agli assaggiatori. Per evitare ingiustificate differenze di punteggio tra un assaggio e l'altro, la Confraternita ha deciso di riformare le commissioni che ora vengono formate da tre assaggiatori i quali compilano una scheda comune. Ci sembra che i risultati siano più omogenei ed affidabili rispetto al passato. Ammesso che anche gli assaggiatori possono sbagliare, il discorso va aperto sui conduttori delle acetaie. Ci diciamo sempre che col tempo l'aceto balsamico tradizionale è destinato a migliorare, ma il verbo migliorare indica una continua trasformazione del prodotto, vale a dire che l'abt non è mai uguale all'anno prima, è per sua natura instabile. Ovvio quindi che potrebbe anche peggiorare per chi fa l'analisi sensoriale.

Nel prossimo numero de "Il Botticello" apriremo la discussione.

Gian Franco Riccò

### La **Serata di Gala**

per le premiazioni del

### **Palio Matildico**

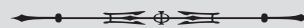
si terrà

**sabato 29 novembre 2014**

nel salone polivalente del CTL

di Bagnolo in Piano

via Provinciale sud 2/B



*Verranno premiati anche i vincitori del palio del Mauriziano di Reggio, di Montefalcone-San Polo d'Enza, dei Gonzaga città di Novellara, del comune di Quattro Castella e del comune di Rubiera.*

Il costo della partecipazione è di € 30 a persona

## LA SALA DEL CONSIGLIO DELLA CONFRATERNITA INTITOLATA A UGO RANGONE

**P**er il Consiglio della Confraternita è stato un passo obbligato ed al contempo estremamente gradito intitolare il salone al dottor Ugo Rangone infatti, la scelta della torre civica di Scandiano come sede della Confraternita, è stato uno dei punti qualificanti dei dodici anni di presidenza del nostro compianto Presidente.

Abbinare il Balsamico, prodotto millenario vanto della nostra terra, alla torre civica che, come sosteneva il Dott. Rangone, rappresenta la sintesi della storia della comunità scandianese, costituiva un obiettivo che ha perseguito con costanza e dedizione.

Sono stato vice presidente del dottor Ugo Rangone dal 2000 al 2012; lavorare con lui è stato per me oltre che un piacere, motivo di orgoglio ed un arricchimento culturale su materie a me, soprattutto allora, poco note. Ho trovato in lui una persona cortese, leale, disponibile, un vero gentiluomo ed è stato per me, come penso di poter affermare a nome di tutti noi che lo abbiamo conosciuto, un vero maestro: il Gran Maestro.



La Targa in bronzo è stata scoperta il giorno 6 settembre 2014 dal sindaco di Scandiano dott. Alessio Mammi alla presenza dei famigliari: la moglie Sig.ra Francesca Menada, le figlie Nicoletta e Barbara, dei consiglieri e di numerosi Confratelli. Alla cerimonia ha presenziato anche il parroco di Scandiano don Gigi Milani che impartito la benedizione.

*Il Presidente  
Dottor Luciano Bagnacani*



*Nella foto: da sin. Barbara Rangone, Francesca Menada, Alessio Mammi, don Gigi Milani, Luciano Bagnacani.*

# APPUNTI DI STORIA DELLA CONFRATERNITA E DELLE SUE ACETAIE

(seconda parte)

**I**l 20 aprile del 1994 venne eletto nuovo Presidente Antonio Ficarelli. Nei verbali del Consiglio l'acetaia della Confraternita viene citata per la prima volta proprio in questo anno, precisamente il 21 settembre 1994. Il consigliere Sidoli propose di individuare dei ristoranti che si impegnassero sempre ad offrire un menù con piatti conditi dall'aceto balsamico tradizionale reggiano: in cambio la Confraternita avrebbe fornito gratuitamente un litro di balsamico prelevandolo dalle proprie botticelle. Fosse chiaro però l'impegno dei ristoranti al rendiconto preciso. Dopo un mese lo stesso consigliere propose di far valutare le due batterie per la qualità e la quantità del contenuto come riferito nel capoverso precedente.

Nel gennaio 1996, con la presidenza di Antonio Ficarelli, il Consiglio ritorna a discutere dell'acetaia della Confraternita ipotizzando l'acquisto di una nuova batteria per versare le rimanenze dei campioni in gara al Palio Matildico. Evidentemente il versare e riversare i resti ogni anno aveva accumulato una quantità debordante la capacità delle piccole batterie. Così venne incaricata una commissione composta da Maffei, Rangone, Sidoli e Bertani, di aprire le due batterie tenute presso Cavalli per valutarne il contenuto e considerare la sua eventuale utilizzazione. E' ripetuto nel verbale "aprire le botti" perchè venivano ancora chiuse con la ceralacca. Dopo un mese il Consiglio riunito assaggiò l'abt della Confraternita, dovette risultare soddisfacente perchè si

decise di confezionare 50 boccetti da 10 centilitri per la promozione. Gli omaggi vennero indirizzati a giornalisti, ristoratori (Osteria alla Ghiara, Pavone di Montecchio e Prater di Sant'Ilario), albergatori (Posta, Astoria e Notarie). In quel periodo diverse famiglie sollecitarono la Confraternita a dare l'assistenza tecnica necessaria per la buona conduzione delle loro acetaie. Sembra logico ipotizzare che la creazione della Confraternita aiutasse l'uscita da un lungo periodo di oblio nel quale cadde l'abt nel novecento. La raccolta fotografica delle acetaie famigliari di allora indica ad occhio la veneranda età delle botti e il loro numero esiguo per unità familiare, salvo poche eccezioni. Non è possibile dire in quali condizioni fosse il contenuto, ma la richiesta insistente di assistenza tecnica lascia presumere che un certo numero di persone le avessero lasciate senza o con poche cure.

Il 22 aprile del 1996 il Consiglio nominò la commissione per gestire l'imbottigliamento dell'abt ricavato dall'acetaia: a tale compito vennero chiamati Bertani, Cavalli, Ficarelli, Maffei, Sidoli e Rangone. Nei verbali si lamenta di nuovo la mancanza di supporto tecnico alle acetaie private. Due mesi dopo venne scritta una noticina che al giorno d'oggi non si lascia intendere bene, conferma che tutto l'abt della Confraternita è nelle batterie di proprietà. Poteva significare che non c'erano più bottigliette di abt da usare per i compiti istituzionali? Possibile.

Gian Franco Riccò

## *Un grande assaggiatore: Libero Ferretti*

Immaginate un ragazzone altro circa 1,95; immaginatelo parare i palloni al Mirabello come portiere ufficiale della Reggiana; immaginatelo scorazzare lungo le strade polverose della città, giovane, bello, gagliardo futurista, con la sciarpa svolazzante e fermarsi ogni tanto a salutare le sue innumerevoli fan; immaginatelo nel periodo di piena attività tra i latifondi delle Puglie e della Sicilia gestire centinaia di maestranze che raccoglievano l'uva destinata ad una nota azienda di Reggio E. per la trasformazione in enocianina: serio, molto professionale, competente, con quella sicurezza in sè stesso che trasmette sicurezza anche nei suoi collaboratori, esigente ma anche tollerante e mai invadente; immaginatelo in pensione tornato stabilmente a Reggio ed iniziare una nuova esperienza: scoprire il mondo del balsamico; quindi, iniziare una sua nuova produzione, seguire i corsi per conduttori ed assaggiatori, essere assiduamente agli assaggi del Palio Matildico; immaginatelo concentrato, fermo, isolato dal micro-caos che lo circonda, lento nelle sue valutazioni non per incertezza ma per cogliere ogni più piccola sfumatura con quel suo nasone supersensibile e la memoria intatta nel ricordare le caratteristiche a confronto. Era l'unico assaggiatore che si permetteva il lusso di valutare lo stesso aceto più volte, in tempi diversi, ma sempre con un punteggio molto simile al precedente; la sua affidabilità era disarmante, un perfetto professionista dell'assaggio che non si lasciava coinvolgere dalle normali variabilità delle condizioni fisiche o da influenze delle inevitabili tendenze modaiole; alla veneranda età di oltre 90 anni era ancora l'unico assaggiatore con delle certezze nella metodica dell'assaggio e con delle rese costanti nelle valutazioni: una garanzia.

La mia memoria sulla sua vita è sempre più labile nei particolari ma forte nel messaggio che mi ha lasciato: serietà e competenza. Onore al merito di quest'uomo che merita di essere ricordato.

Giovanni Cavalli



## SUCCESSO DEL CORSO DI NOVELLARA



Quando si dice che l'unione fa la forza non si sbaglia mai, lo dimostra, al di là di ogni retorica, il risultato positivo del corso per conduttori di acetaia iniziato il 1° settembre, concluso con una cena con menù preparato da Mirò. Il corso organizzato dal Comune e dall'acetaia comunale in

collaborazione con la Confraternita, ha visto la partecipazione di 16 allievi e numerosi uditori.

Questi gli allievi:

Annovi Alessandro, Bocedi Ilario, Bonacini Sara, Casotti Filippo, Daolio Daniele, Denti Massimo, Fontana Francesca, Gazzini Vittorio, Giudici Francesca, Menozzi Daniele, Parmiggiani Stefano, Pizzi Daniele, Roveri Nadia, Savasta Antonio, Savi Afro, Ena Maria.

Il corso si è concluso al Circolo Aperto Novellareso con una sessantina di presenze e con doppia soddisfazione dove il raddoppio è stato merito del Menù di Mirò di Novellara:

- *Antipasto*: pera nobile con bresaola e parmiggiano con vinaigrette di balsamico tradizionale
- *Primi*: vellutata di zucca con maltagliati e gocce di aceto balsamico tradizionale crespelle ai 4 formaggi al profumo di balsamico tradizionale
- *Secondo*: tagliata di manzo alla veneziana con verdure marinate all'aceto balsamico
- *Dolce*: tartelletta con mele nuove del Trentino e aceto balsamico tradizionale

Un ringraziamento al Comune di Novellara ed uno speciale ad Avio Zecchetti per la sua intelligente, e faticosa, opera culturale per diffondere la conoscenza di un prodotto a km zero che nasce dalla nostra terra: l'aceto balsamico tradizionale e le sue applicazioni gastronomiche.

### *I sapori della cottura e quelli della fermentazione*

È noto che molti "incidenti" capitati nelle acetaie dell'aceto balsamico tradizionale hanno riguardato la cristallizzazione di una parte degli zuccheri (il glucosio). Questo inconveniente è dovuto alla mancata fermentazione del mosto cotto, da intendersi come cotto entro un massimo di zuccheri a 33-35° babbò, quindi non concentrato. Il conduttore dell'acetaia dopo la cottura, raffreddato il mosto cotto, ci mette il naso dentro per sentirne il profumo, solitamente gradevole. Quel profumo di cotto scompare con la fermentazione degli zuccheri dai quali si avrà una fragranza completamente diversa. Ecco il punto, se aggiungiamo aceto secco al mosto cotto per dargli l'acidità voluta, il cosiddetto taglio, il sapore del mosto cotto, inteso come profumo e gusto, lo trasciniamo negli anni a venire con un sapore che verrà giudicato dagli assaggiatori di qualità sufficiente ma non ottima per il richiamo al gusto del mosto cotto che viene fatto per la saba di casa, quella che serve per il ripieno dei tortellini natalizi.

## Anagrafe delle acetaie famigliari

Partecipate all'anagrafe delle acetaie famigliari, abbiamo raggiunto il numero di 103, non possiamo fermarci, in attività sono molte di più. Chiediamo ai nostri associati di collaborare all'anagrafe per dare una base statistica certa all'esistenza delle acetaie famigliari.

Chi partecipa avrà una pergamena di attestazione della propria acetaia.

Ricordiamoci, queste sono cose che scaldano il cuore perché parlano alle future generazioni delle nostre famiglie.

## CASTELLARANO: UVA E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE



Il Comune ha inaugurato l'edizione 2014 della Festa dell'Uva con "L'aceto balsamico si mostra e si ...assaggia". Il giardino pensile della Rocchetta ha ospitato l'evento che ha visto succedersi cose interessanti.

L'assessore alla cultura Ester Mucci ha informato i presenti dell'acetaia comunale, allestita nel 2008, e condotta da un gruppo di volontari. Già il fatto di avere l'assessore alla cultura che si occupa di aceto balsamico tradizionale è stata una sorpresa incoraggiante e per ora piuttosto rara.

In seguito Gian Franco Riccò ha presentato il suo libro "Lady Badessa e le cinque botticelle"; Luciano Bagnacani, Presidente della Confraternita, ha descritto le finalità ed attività dell'associazione che rappresenta, ed infine, per la soddisfazione dei presenti, si è arrivati al vertice della serata con la degustazione dei prodotti tipici offerti dall'acetaia Lucenti di Roteglia.

Il Comune di Castellarano è noto per aver espresso diversi vincitori del Palio Matildico, tra i quali i Lucenti vincitori nel 2011, ma i Lucenti riservano altre sorprese tra le quali il podere in cui si trova un tralcio di vite del XVIII° secolo, vale a dire della seconda metà del 1700 sopravvissuto alla fillossera degli anni '20. Scusate se è poco.



### *Il Botticello d'Argento*

organo della Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale

**Direttore Responsabile:**  
Luciano Bagnacani

**Direttore Editoriale:**  
Gian Franco Riccò - 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