



Il Botticello

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

...imperat argenti vegetem subito fabbricari...

d'Argento

Periodico della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale fondato da Ficarelli dr. Agr. Antonio – n. 1 febbraio 1995

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

I MAGNIFICI 12 DEL XXIV PALIO MATILDICO

Il grande salone del Ristorante Antichi Sapori della CTL (Cooperativa Tempo Libero) di Bagnolo ha ospitato la conclusione del Palio Matildico 2014 alla presenza di 270 soci e numerosi amici che ci allietano sempre con la loro presenza. Tra loro i sindaci di Bagnolo, Novellara, Scandiano, del Vicesindaco di Castellarano, degli assessori di Quattro Castella. Grande l'attesa per conoscere i nomi dei primi 12 classificati, che riportiamo a lato, seguendo l'ordine dei punteggi.

I campioni finalisti sono stati 108 ed hanno segnato una media di 70,24 brix con il 6,61% di acidità. Ben 42 hanno avuto un minimo di 300 punti fino ai 325,4 del primo classificato. Tutti i finalisti sono stati assaggiati due volte da commissioni diverse, tra essi i 20 con il punteggio medio più elevato sono stati scelti i primi 12 per la finalissima, dentro quella dozzina è arrivato il vincitore del XXIV Palio Matildico. Nonostante qualche diceria, che

peraltro non è mai mancata, il Palio Matildico è pulito come il lenzuolo più bianco. Questa realtà è dimostrata dai vincitori che hanno primeggiato di volta in volta senza mai avere parte attiva nella vita della Confraternita, il che ci dispiace, compreso Gilioli Luciano, ultimo in ordine di tempo, ad aver raggiunto l'ambito riconoscimento.

1. Gilioli Luciano – Fogliano (RE)	punti 325,4
2. Salvarani Ulisse – Reggio Emilia	“ 324,3
3. Francia Matteo – Casalgrande	“ 323,0
4. Fogliani Andrea – Sassuolo	“ 322,8
5. Borghi Giovanni – Reggio Emilia	“ 322,0
6. Corradini Gaetano – Rubiera	“ 321,6
7. Bozzarelli Edda – Sassuolo	“ 321,0
8. Marmiroli Jaures – Cavriago	“ 320,9
9. Pedroni Italo – Nonantola	“ 320,3
10. Casolari Daniele – Castellarano	“ 319,4
11. Grossi Marco – Reggio Emilia	“ 319,3
12. Zanti Simone – Casalgrande	“ 319,1

Prima pagina



Ecco ritratti i primi dodici classificati, al centro il Presidente Luciano Bagnacani ed alla sinistra l'animatrice della serata Manuela Catellani di Telereggio.

GILIOLI LUCIANO IL VINCITORE DEL PALIO MATILDICO 2014



enta Gilioli, si aspettava di vincere il Palio Matildico?

Ho iniziato con questa domanda la conoscenza del vincitore misterioso che non aveva mai partecipato alle passate edizioni del Palio. E non si aspettava di vincere, mi dice. Vi racconto alcune cose di lui. Gilioli non è un fanatico dell'aceto balsamico tradizionale, ne tiene due batterie da trent'anni, cominciò tenendosi a mente quanto aveva visto armeggiare da un vecchio signore che l'acetaia la curava da 50 anni. Acquistate le prime botti si preoccupò di dare corpo al balsamico curando l'acidità, lo zucchero sarebbe arrivato col tempo. Mi dice che ha sempre prelevato con moderazione, tanto che non lo fa tutti gli anni, è ovvio che il buono viene conservato. I rabbocchi nel periodo dei travasi li fa con il mosto cotto acidificato da qualche anno così quando lo inserisce nelle batterie è già un poco vecchio. Scusi Gilioli la mia curiosità, ma in cucina come lo usa? Il modo più spiccio è quello di mia figlia che infila un dito dentro al contenitore e lo estrae come fosse una marmellata, può immaginare per farsene cosa. In tavola lo usiamo a volte con il parmigiano-reggiano, sulla tagliata di carne, con le fragole; insomma senza esagerazioni.

Un'altra domanda, lei mi ha parlato agli inizi del corpo del balsamico come se fosse ovvio conoscere un carattere del genere, mi può dire che mestiere fa? Faccio il caffè, lo tosto e lo distribuisco col mio

marchio  CAFFÈ
Espresso Italiano

Ecco perchè sa quello che dice quando parla di corposità, è un professionista nel settore delle bevande.

RGF

I MIGLIORI ASSAGGIATORI

La Cena di Gala a chiusura del XXIV Palio Matildico è stata l'occasione per premiare i migliori tre assaggiatori del Palio stesso. Il loro rendimento è stato migliore considerando il numero delle presenze, numero degli assaggi ed i minori scarti sui risultati medi dell'insieme dei campioni partecipanti al Palio. Complimenti vivissimi a:

Ghidoni Marino primo classificato

Piccinini Giovanni secondo classificato

Freddi Egidio terzo qualificato.

CLASSE DI MERITO



Pederzoli Alberto riceve il gagliardetto della Classe di Merito da Alessandro Spallanzani, primo Presidente della Confraternita.



Giovanni Cavalli riceve il distintivo della Classe di Merito da Antonio Ficarelli, il secondo Presidente nella storia della Confraternita.

La classe di merito rappresenta la massima espressione qualitativa dell'aceto balsamico tradizionale. Classe di merito è la graduatoria nella quale vengono inseriti i presentatori dei campioni che ottengono il punteggio più alto del Palio ma risultano anche vincitori di passate edizioni del Palio stesso ed il regolamento non consente che siano sempre gli stessi a vincere. Dobbiamo valorizzare le eccellenti qualità dei balsamici di questi nostri amici che ci onoriamo di avere come soci. Le persone alle quali è stata riconosciuta la Classe di merito sono:

Pederzoli Alberto, vincitore della edizione 2009 e con la stessa botte risultato primo con 315 punti nel Palio del 2013 (la vincitrice del Botticello d'Argento ottenne punti 312,24)

Giovanni Cavalli, vincitore della edizione 1989, nel Palio del 2012 ottenne con lo stesso barile il massimo punteggio di 316,60 (il premiato con il Botticello d'Argento prese 313,10 punti).

GLI ASSAGGIATORI SBAGLIANO?



Concluso il Palio non manca mai qualche discussione sui punteggi, non solo gli assaggiatori ma anche i partecipanti potrebbero sbagliare.

Discussioni come sempre riguardano alcuni casi in cui c'è stata difformità dei punteggi sugli stessi campioni presentati al Palio Matildico un anno dopo l'altro. Gli assaggiatori ovviamente possono sbagliare una analisi sensoriale ma anche i partecipanti potrebbero commettere degli errori nella raccolta dei campioni. Portiamo alcuni casi.

Primo esempio, quando non si tiene conto del tempo che passa tra il rinvaso annuale e la raccolta del balsamico; se il tempo è breve la corposità può risultare meno consistente, il sapore quando c'è rimane importante ma la minore corposità può ridurre la persistenza.

Secondo esempio, la viscosità. Essa non va confusa con la densità conferita dalla grande quantità di zuccheri. Sappiamo che la qualità più fine del balsamico tradizionale dipende dalla fermentazione del glucosio e del fruttosio e dal lungo invecchiamento successivo; nella viscosità rimangono una parte degli zuccheri ed i composti dovuti alla fermenta-

zione del mosto cotto. Ai gustativi le differenze si capiscono. La densità eccessiva magari ci scappa per per un'estate molto calda e per un travaso non fatto, comunque sia quando è troppa i profumi stentano ad uscire così come l'acidità volatile. Il punteggio ovviamente ne risente. Terzo esempio: l'eccesso di feccia accumulata, quando c'è, provoca un gusto acre persistente ed amarognolo, eccessivamente astringente, non gradevole. Da penalizzare.

Quarto esempio. Le aggiunte di aceto secco per aumentare l'acidità rischiano di portare il balsamico ad una sensazione graffiante e sgradevole prima che sia evaporato. In queste condizioni si presenterà anche instabile nei diversi assaggi. Non va dimenticato che gli assaggiatori devono attenersi alla scheda che penalizza sia le mancanze che gli eccessi dei caratteri, e l'aceto balsamico tradizionale quando non è trattato bene diventa permaloso.

Comunque non vogliamo tacere che la preparazione degli assaggiatori sia da migliorare soprattutto per superare le possibili incoerenze tra un assaggio e l'altro e nell'afferrare con senso pratico il concetto di sapore tradizionale, cioè "vedere" con il gusto la bellezza del corpo di un aceto balsamico tradizionale.

VINCITORI DEL PALIO MATILDICO DEGLI ACETI AFFINATI

Si inizia col mosto cotto, fermentato e acidificato, nei primi anni si giunge al traguardo semibalsamico, la prima tappa, quella successiva è il balsamico affinato che precede il periodo d'oro nel quale si troverà, se gestito bene, nello stato di grazia della maturità piena con ottime qualità; ecco perchè chi parte bene può dire di essere a metà dell'opera. Come i nostri soci piazzati ai primi posti ne-

gli aceti affinati. Questa la classifica:

- 1° Innamorati Erminia
- 2° Vaccari Danilo
- 3° Masia Massimiliano
- 4° Bertoldi Fabio
- 5° Carletti Giuseppe
- 6° Menozzi Fabio

CONCORRENTI MODENESI AL PALIO MATILDICO

Tra i primi 12 classificati abbiamo avuto 3 concorrenti modenesi, il Consiglio della Confraternita è molto contento per la loro partecipazione, però non mancano le voci contrarie. Non avendole contate non sappiamo se esse siano tante o poche, ci preme discutere le ragioni che del Palio aperto a tutti.

Per la Confraternita è la competizione più importante con la quale selezioniamo i migliori balsamici in assoluto e per essere più precisi premiare i migliori conduttori. Parliamo di assoluta qualità stante il fatto che la zona di produzione tradizionale è un piccolissimo fazzoletto di terra comprensivo di Modena e Reggio Emilia.

Nel nostro campo la ricerca del meglio è finalizzata alla valorizzazione delle esperienze migliori, alla conoscenza dei prodotti di altissima qualità da assumere come riferimenti per conduttori ed assaggiatori; insomma sono di quelle cose che trattiamo nei corsi di formazione per migliorare le conoscenze di tutti noi. Se vogliamo migliorare non ci basta stare dentro ai confini amministrativi o geografici di Reggio Emilia. Sappiamo che la Consorceria di Spilamberto ha deciso di riservare i 12 posti per la finalissima solamente ai balsamici fatti a Modena, il loro intendimento è diverso dal nostro.

Luciano Bagnacani

CORSO PER CONDUTTORI ACETAIE ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

nella sede della Confraternita a Scandiano dal 24 febbraio al 17 marzo 2015

<p>24 febbraio Registrazione partecipanti Presentazione del corso Accenni di storia</p>	<p>10 marzo Introduzione all'analisi sensoriale</p>
<p>26 febbraio Le uve-i mosti La cottura del mosto La fermentazione alcoolica La ossidazione acetica</p>	<p>12 marzo Introduzione all'assaggio I descrittori dell'aceto balsamico</p>
<p>3 marzo La ossidazione acetica La conduzione della batteria rinalzi-travasi</p>	<p>17 marzo Modalità di assaggio Uso scheda di valutazione Le analisi in acetaia</p>
<p>5 marzo I legni- le botti Caratteristiche dei barili e mantenimento Riepilogo e approfondimento di quanto presentato nelle lezioni precedenti.</p>	<p>19 marzo Uso del balsamico in cucina Assaggi Balsamici Chiusura corso con consegna attestati</p>

Costo 90,00 Euro + 35,00 di iscrizione alla Confraternita. La quota comprende il materiale didattico e la cena finale di fine corso. Nel caso di iscrizione di più componenti della stessa famiglia il primo pagherà la quota intera, gli altri congiunti dovranno pagare l'iscrizione alla Confraternita e la cena di fine corso (€ 15,00) però avranno diritto ad un solo kit del materiale didattico.

Per informazioni e iscrizione potete rivolgervi presso il negozio di Torricelli Botti, Via E. Fermi 58 Fogliano (RE) Tel 0522 521035 oppure a segreteria@confraternitaacetobalsamico.it.

CORSO PER ASSAGGIATORI

L'Associazione Assaggiatori Aceto Balsamico Tradizionale organizza un corso per l'assaggio dell'Aceto Balsamico, articolato in sei serate, a partire dal 13 gennaio p.v. Il costo del corso è di € 60,00 per chi già socio dell'associazione, per chi non lo fosse è prevista l'iscrizione di € 20,00. Per informazioni contattare il **338 1577862** oppure all'indirizzo: **nonnogigi55@gmail.com**.

ANAGRAFE DELLE ACETAIE FAMILIARI

Partecipate all'anagrafe delle acetaie familiari, dateci una mano a costruirla per dare una base statistica certa alla loro esistenza.

Chi iscrive la propria acetaia riceverà una pergamena con la quale si attesterà la sua appartenenza a questo bene culturale del territorio reggiano ed il cui registro è conservato dalla Confraternita.

APPUNTI DI STORIA DELLA CONFRATERNITA E DELLE SUE ACETAIE

(terza parte)

Nel gennaio del 1997 la commissione del Consiglio incaricata alla gestione dell'acetaia, Bertani, Maffei, Sidoli e Rangone, ebbe il compito di aprire nuovamente le botti per versare le rimanenze del Palio Matildico; il criterio indicato per tale operazione prevedeva l'abbinamento della qualità dei campioni rimasti con la qualità di quanto contenuto dalle botti. In quel periodo l'acetaia della Confraternita venne trasferita presso la villa di Ugo Rangone a Fellegara. Il consigliere Roberto Ficarelli comunicò al Consiglio la donazione di una batteria con 5 barili. A questo punto le batterie della Confraternita diventarono tre. In data 17 marzo viene assegnato un'altro incarico alla commissione formata da Cavalli, Ficarelli, Faieti e Rangone: studiare le soluzioni più idonee alla gestione dell'acetaia.

Una novità importante per il Palio Matildico la offrì Bertani il quale, sulla base dello studio che fecero l'enologo Restani e Giovanni Cavalli, elaborò la prima scheda di degustazione.

Viene spontanea una domanda: come facevano gli assaggiatori a confrontare i loro giudizi sui diversi campioni di Aceto Balsamico Tradizionale?

Ecco la risposta.

Al tempo si usavano "campioni di riferimento" forniti dagli stessi consiglieri (si consideri che da anni si svolgeva il Palio di S. Giovanni di Spilamberto, al quale partecipavano anche i reggiani).

Allora c'era il problema della "speziatura" che era un difetto spesso presente (dovuto alla "moda" de-

gli anni pre-bellici di immergere nel barile un sacchetto contenente pepe o cannella), per farlo toccare "con mano", il prof. Bertani in un assaggio ufficiale aggiunse materialmente polvere di cannella e pepe ai suoi campioni che, dopo breve macerazione, portò ad assaggiare proprio per fare esperienza concreta sul difetto; così dicasi per il problema tiamina (citato dai modenesi come "sapore di chimico").

(continua...)

Gian Franco Riccò



Molti esperti sono convinti che questo sia l'unico ritratto della Contessa Matilde di Canossa; è conservato nel Castello del Bianello nel quale potrete visitare anche l'acetaia della Confraternita.



L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE NON USAVA IN CUCINA

Da quando ho conosciuto l'aceto balsamico tradizionale ho sempre immaginato che nel mondo di cento anni fa e anche meno, fossero numerose le famiglie con le acetaie.

Mi è stato facile pensare che fossero di elevata condizione sociale, in genere professionisti o possidenti di terre, fedeli alla loro tradizione familiari e con menù della casa nei quali far risaltare il balsamico tradizionale.

Mi incuriosì l'assenza di ricette su libri del mangiar reggiano pubblicati prima del 1985 ed è così che ho scoperto che fino a 30 anni fa l'aceto balsamico tradizionale era un semplice condimento.

Per l'insalata, per gustarlo al cucchiaino o giù di lì.

Mi sono permesso di intervistare persone con la tradizione giusta per sapere un po' di queste cose.

Negli ultimi 30 anni ci sono state delle novità. In cucina il balsamico tradizionale ha fatto una scalata grandiosa che lo ha portato dal ruolo ausiliario di condimento o di cordiale, ad ingrediente principale di antipasti, primi piatti, secondi e per concludere nei dessert.

Non che sia consigliabile un menù col solo balsamico, il troppo stona, basta una portata ed il suo gusto rimane stampato nella memoria.

E' buono ed è unico, non ci sono similitudini con altri ingredienti ma deve essere fatto con il metodo tradizionale.

Basta poco per avere un incanto ma occorrono molti anni per produrlo, così per incanto ci siamo scoperti di essere con Modena un piccolo territorio per un grande prodotto del quale i nostri predecessori non avevano idea della sua versatilità in cucina, questo ci risulta fino agli inizi degli anni '80 del secolo scorso quando cominciò ad essere presente nei menù di qualche ristorante.

Ci rimane la curiosità di conoscere chi fu il primo; poco importa se reggiano o modenese.

Socrates



IL TUO 5x1000 ALLA CONFRATERNITA

Sostieni la Confraternita attraverso il 5x1000, contribuisci alla nostra crescita per la valorizzazione il patrimonio culturale rappresentato dalle acetaie famigliari.

Lo puoi fare nella tua denuncia dei redditi, come previsto decreto legislativo n 460 del 1997, indicando il nostro codice:

910 448 103 55



*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