



Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale

Alle testate giornalistiche in indirizzo.

La Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale invia il

Testo del comunicato del 23 novembre.

La Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale la sera del 28 novembre 2015, presso la Cantina di Albinea Canali, festeggia i 30 anni dalla fondazione in concomitanza con il 25° Palio Matildico che, anche quest'anno, ha visto la partecipazione di quasi 500 campioni di Aceto Balsamico di produzione familiare, campioni che le famiglie Reggiane e Modenesi hanno presentato per concorrere all'ambito Palio che premierà il vincitore con un botticello d'argento. Il botticello d'argento era in dono che fece il padre di Matilde di Canossa Bonifacio ad Enrico II che scese in Italia per farsi incoronare dal Papa, nel 1047. Questo è quanto ci racconta il monaco Donizzone nel suo manoscritto tuttora conservato a Roma nella biblioteca Vaticana.

Inoltre, ricorre proprio quest'anno il 900° anniversario della morte di Matilde che, come è noto, riposa a Roma in San Pietro.

In occasione poi delle premiazioni del 25° Palio, verranno premiati anche i vincitori del 1° "Palio dei Palii" che come da statuto si svolge ogni 25 anni fra i 12 vincitori dei 25 Palii Matildici precedenti.

Come si può vedere, sono tante le motivazioni che ci hanno indotto a prevedere una serata di Gala in grado di rappresentare degnamente il Balsamico, importante prodotto d'eccellenza della nostra terra.

Infatti la Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale, è un'associazione senza scopi di lucro che persegue la divulgazione storico-culturale del Balsamico prodotto nella tradizione familiare.

Per questo motivo si occupa di tutte le attività che possono portare a questo risultato.

Tra le principali, abbiamo promosso l'istituzione delle acetaie comunali, con finalità anche didattiche, in diversi comuni della provincia come Novellara, Casalgrande, Bagnolo e Scandiano dove abbiamo anche la sede della Confraternita nella Torre Civica.

Seguiamo l'organizzazione dei palii locali denominati "Palietti" che periodicamente si svolgono in varie località: Novellara, Rubiera, Quattro Castella, San Polo, Fellegara e presso il Mauriziano per il comune di Reggio Emilia.

Ci sono poi altre attività come la cottura del mosto nelle piazze e gli assaggi di balsamico associato ad altri prodotti in occasioni e feste varie.



Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale

Non manca l'attività didattica che si esplica nell'annuale corso per conduttori di acetaia, che prevede lezioni di storia e tecnica e infine una serie di serate dedicate all'assaggio, alla degustazione di balsamici ed al loro uso in cucina.

Collaboriamo infine con scuole di ogni ordine e grado compresa l'Università di Modena e Reggio e quella della terza età; in particolare abbiamo nella nostra sede un ben attrezzato laboratorio di analisi chimiche, al servizio dei nostri associati e non, che analizza annualmente oltre 1000 campioni, compresi tutti quelli partecipanti ai principali Palii.

Curiamo la pubblicazione di testi storici e manuali dedicati all' Aceto Balsamico, utili anche ai nostri numerosi assaggiatori che in decine di serate di assaggio, si trovano per valutare i balsamici partecipanti alle varie gare.

Pubblichiamo un notiziario dal titolo "il Botticello d'Argento" che viene regolarmente inviato a tutti nostri soci.

Insomma, l'attività non è poca ed è affidata completamente al volontariato che per fortuna almeno a Reggio Emilia è molto praticato.

Le risorse economiche necessarie a soddisfare le nostre spese vive sono sostenute dai tesserati e dal nostro principale sponsor CREDITO EMILIANO che, fin dall'inizio, ha creduto nel nostro progetto.

Per la Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale

Il gran Maestro con l'incarico di Presidente

Dott. Luciano Bagnacani (328 4630181)