



# Il Botticello

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

...imperat argenti vegetem subito fabricari...

# d'Argento

PERIODICO DELLA CONFRATERNITA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE FONDATA DA FICARELLI DR. AGR. ANTONIO FU BRUNO - N. 1 FEBBRAIO 1995

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.



Cena del Palio Matildico 2017 alla Cantina Sociale di Arceto

## LA NOTTE DELLE PRIME VOLTE

di Tommaso Maria Vezzosi



### Riconoscimento ai soci che fondarono la Confraternita nel 1986 e vincitori palio del 2016

**L**a Cena del Palio 2017 ha vissuto un evento che sarà ricordato, a trent'anni dalla fondazione della Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale, sono richiamati all'attenzione dei presenti i nomi dei 14 soci (alcuni scomparsi) che con passione e entusiasmo la fondarono nel gennaio 1986: *Franco Beneventi, Alessandro Spallanzani, Luigi Sidoli, Antonio Ficarelli, Renato Bertani, Giovanni Bertani, Giovanni Cavalli, Leo Bertozzi, Ida Lombardini Maramotti, Eligio Grasselli, Ferdinando Cavalli, Franco Pedroni, Ottavio Iori e Francesco Rangone*. Sette sono venuti di persona

alla *'investitura'* ed hanno ritirato una fruttiera appositamente decorata e personalizzata per ognuno di loro dalla ceramista Nadia Davoli (Consorzio dell'ars Canusina), un medaglione in oro con il logo dell'Associazione che riporta nome, cognome, data di fondazione e data odierna: è emozionante gettare uno sguardo al passato e guardare da dove siamo partiti per poi vedere oggi dove siamo arrivati e tutte le soddisfazioni che questa esperienza collettiva ci ha regalato. I sette soci presenti alla cerimonia sono stati ringraziati per l'eredità che ci hanno lasciato e tutti i commensali hanno brindato alla loro salute.



I fondatori della Confraternita premiati nel corso della serata

**C**ome dimostrano le svariate pubblicazioni sulla stampa locale, la cena è stata un grande successo, ancor più di quanto ci si potesse aspettare. La cena ha avuto luogo presso la Cantina Sociale di Arceto, alla quale vanno i nostri più sinceri ringraziamenti per l'ospitalità dimostrata; nonostante la struttura generale della serata ricalcasse quella tipica delle precedenti edizioni, si può tranquillamente affermare che, per una serie di motivi, quella di quest'anno è stata la 'notte delle prime volte': per la prima volta, infatti, il vincitore del Palio Matildico proviene dalla provincia di Modena, a conferma della piena imparzialità e professionalità degli assaggiatori, che non si fanno certo influenzare da vecchi campanilismi, come la competizione tra le province di Reggio Emilia e Modena per il primato dell'oro nero. Vince, dunque, il XXVI° Palio Matildico Edda Bozzarelli da Sassuolo, a lei e alla sua famiglia vanno le congratulazioni dall'intera Confraternita.



*Edda Bozzarelli di Sassuolo vincitrice del Palio Matildico 2016*

Dei 267 partecipanti di quest'edizione sono stati premiati con Edda Bozzarelli i primi classificati che compongono la prima dozzina dei vincitori, i primi 3 classificati della categoria 'aceti affinati', oltre ai primi 3 assaggiatori. Di seguito la lista completa dei vincitori.

1° classificato	Edda Bozzarelli di Sassuolo	con 316,80 punti	BOTTICELLO D'ARGENTO
2° classificato	Lamberto Romani di Casalgrande	con 314,50 punti	
3° classificato	Carlo Bozzini di Reggio Emilia	con 313,50 punti	
4° classificato	Onorio Longagnani di Novellara	con 313 punti	
5° classificato	Tiziano Iori di Reggio Emilia	con 312,30 punti	
6° classificato	Gabriele Ruozzi di Scandiano	con 311 punti	
7° classificato	Fabio Caiti di Castellarano	con 310 punti	
8° classificato	Alessandro Conservati di Albinea	con 309,80 punti	
9° classificato	Gianfranco Forghieri di Albinea	con 309,70 punti	
10° classificato	Lorenzo Cappucci di Scandiano	con 309,30 punti	
11° classificato	Alfo Corradini di Castellarano	con 309,20 punti	
12° classificato	Ettore Roggiani di Maranello	con 308 punti	

Al disvelamento della vincitrice del Palio Matildico 2017 si è sentito distintamente un brusio nel salone della cena, forse è stata la sorpresa che una "mode-

*...un brusio della sala ha accolto la notizia che il Palio è stato vinto da una sassolese e non da un reggiano...*

nese" vicesse il Palio dei reggiani, ma non mancano coloro che giurano fosse un aperto disappunto.

Di questo ne dovremo riparlarne, comunque rimane il fatto che al Palio vincono gli aceti balsamici tradizionali migliori, complimenti alla signora Bozzarelli ed agli 11 concorrenti piazzati ai primi posti con una differenza di soli 8 punti tra 1° e 12° classificato.





*I magnifici 12 primi classificati al Palio Matildico 2017*

## Premiati i migliori 3 aceti affinati

Sempre interessante la classifica degli ABT affinati, se consentito il paragone sono come gli allievi della grandi squadre di calcio, sono promettenti e forse il domani li vedrà conquistare le vette del Palio Matildico.

Nel 2016 i migliori sono risultati:

- 1° Casotti Gian Luigi di Albinea
- 2° Cavalli Loredana di Scandiano
- 3° Sassi Alessandro di Castelnovo Monti

## Premiati gli assaggiatori migliori



- 1° Rino Rontani
- 2° Cristina Panciroli
- 3° Fabio Menozzi



*Il salone della cena del Palio Matildico*



*La batteria di cucina presentata dallo chef Gianfranco Tinterri*

## Panciroli Cristina eletta consigliere della Confraternita

*La Confraternita ha un nuovo consigliere che subentra a Rovacchi Sandro dimissionario. Panciroli Cristina è risultata eletta nel corso delle votazioni del 9 marzo 2017, una signora di 52 anni, tecnico di laboratorio al CRPA di Reggio Emilia e conduttrice della acetaia familiare con il marito. Da quattro anni frequenta le attività della Confraternita occupandosi in particolare degli assaggi. Delle dimissioni di Rovacchi il Consiglio ha preso atto quando si è reso conto di non poter insistere per un ripensamento, la speranza è che possa continuare la sua attività apprezzata dai molti che ne conoscono i pregi.*





# Passione, tradizione e orgoglio: una Cena di Gala da ricordare per i 30 anni dalla fondazione

di Silvia Lodesani



**A**ncora una cena di gala di grande eleganza della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale quella del 26 novembre 2016 presso la Cantina Emilia Wine - Cantina Sociale di Arceto, dove si è svolta la tradizionale cena del Palio Maltidico, il 26° della storia in cui il migliore viene premiato con il Botticello d'Argento. Ad Arceto il menu di Gianfranco Tinterri, chef del ristorante Prater di Sant'Ilario d'Enza (RE), non ha mancato di sorprendere le oltre 270 persone presenti alla serata con cinque splendide portate dai sapori nostrani rivisitati con mano creativa. Al 26° Palio hanno concorso 500 campioni di Aceto Balsamico di produzione familiare e tra questi sono stati selezionati i 12 vincitori che, accompagnati sul palco da Sara Sistici, presentatrice della serata, hanno ricevuto il premio dal Presidente Luciano Bagnacani.

*...sorprende il menù di Gianfranco Tinterri con sapori nostrani rivisti creativamente...*

*gli Assaggiatori che per oltre 30 anni hanno dato il loro contributo sapiente e disinteressato". Ospite della serata anche il Sindaco di Scandiano, Alessio Mammi: "È un grande orgoglio ospitare la sede della Confraternita dell'Aceto Balsamico a Scandiano a testimonianza del forte legame che la città ha con questo prodotto. Noi siamo una città estense e sappiamo quanto gli Este hanno contribuito allo sviluppo e alla diffusione dell'Aceto Balsamico, un simbolo del passato, del presente e del futuro: passato perché tramandato dai tempi di Matilde, presente perché ancora capace di coinvolgere centinaia di famiglie che si tramandano le batterie e futuro perché è uno dei prodotti per il quale siamo conosciuto nel mondo capace di promuovere il nostro territorio. È molto bella questa serata di celebrazione della tradizione che tiene insieme la memoria delle acetaie di famiglia con la memoria collettiva del territorio, perché senza il valore delle famiglie noi non avremmo un prodotto di così alta qualità". "La Cena di Gala ha un significato molteplice: il ritrovarsi tra soci che si vedono una volta all'anno con le emozioni di attesa, di entusiasmo e di piccole delusioni rispetto alla premiazione", afferma Gian Franco Riccò*

*...per il Sindaco di Scandiano è un onore ospitare la sede della Confraternita...*

*che accompagna alle sue parole il ricordo di cene di tanti anni fa in cui i convenuti portavano con sé un boccettino del loro aceto e lo facevano assaggiare ai loro amici. Riprendiamo in chiusura il suo augurio: "Quello spirito si è perso e sarebbe bello ritrovarlo: uno spirito fuori dalla contesa e più indirizzato alla socialità. Un Palio dell'Amicizia!"*

*...però una volta dei soci portavano alla cena i boccetti con il loro aceto balsamico per farlo assaggiare agli altri...*

*...i fondatori sono stati lungimiranti per il passaggio generazionale della cura dell'aceto balsamico tradizionale...*

*le, a tramandare l'entusiasmo e la voglia di fare, coinvolgendo i giovani e coniugando sia iniziative tradizionali che nuove proposte" ha affermato il Presidente Luciano Bagnacani. "Quindi il merito va riconosciuto senz'altro a chi ha fondato la nostra Confraternita e a chi ha saputo tramandare, con pazienza e dedizione, i valori che essa racchiude: i Presidenti, i Consiglieri, gli Alfieri e soprattutto*

# Conclusi i corsi dei conduttori e assaggiatori

di Marco Soragni



## CORSO CONDUTTORI 2017

L'inizio dell'anno è come sempre ricco di moltissime iniziative, tra queste le più importanti sono sicuramente l'ormai tradizionale corso per conduttori e il recente corso per assaggiatori.

Il corso per conduttori si è svolto in sette serate e ha visto una larga partecipazione da parte di aspiranti conduttori o semplici appassionati del balsamico, provenienti non solo dalla provincia di Reggio Emilia.

Il corso ha ormai una struttura consolidata negli anni, ma non sono mancati nuovi approfondimenti e tematiche grazie anche ai tanti interventi e domande poste dai corsisti ai docenti, a dimostrazione di come negli ultimi anni vi sia la voglia di riscoprire una tradizione secolare...

*...negli ultimi anni c'è la voglia di riscoprire una tradizione secolare...*

Il filo conduttore del corso è sempre la necessità di dare basi solide agli interessati su come produrre aceto balsamico tradizionale a

partire dalla scelta delle uve idonee, alle tecniche per la fermentazione alcolica e l'ossidazione acetica, attraverso la selezione dei legni per le botti fino alle tecniche su come realizzare i rinalzi e i travasi.

Il corso ha visto la partecipazione attiva di diversi soci della Confraternita, tra i quali il Presidente Dott. Luciano Bagnacani, che ha fatto un excursus storico sull'evoluzione dell'aceto dai romani fino all'epoca moderna, Torricelli Prospero che ha discusso delle essenze legnose delle botti, la Dott.ssa Luisa Meago che ha esposto nozioni di legislazione alimentare e Giovanni Cavalli che, come ogni anno, ha proposto ai presenti video su tutte le fasi della produzione, dalla coltura dell'uva all'affinamento nei barili, regalando ai corsisti la sua grande esperienza di produttore.

Non sono mancate le lezioni pratiche di analisi nel laboratorio della sede di Scandiano e la visita all'acetaia della Confraternita.

Il corso si è concluso con due serate di introduzione all'assaggio, molto apprezzate dai corsisti, che sono state propedeutiche per chi ha poi partecipato al successivo corso per assaggiatori, dove si sono introdotte le basi per descrivere il profilo sensoriale dell'aceto balsamico tradizionale.

*...il filo conduttore del corso è quello di dare le basi per produrre l'aceto balsamico tradizionale...*



Allieve del corso conduttori

# CORSO ALLIEVI ASSAGGIATORI 2017

Grande attenzione quest'anno è stata data al corso per assaggiatori, curato dai soci membri del Comitato tecnico degli assaggiatori Miller Gialdini, Valeria Musi, Gabriele Musi e Cristina Panciroli. Le sei se-

rate hanno visto la partecipazione anche di aspiranti assaggiatori provenienti dalla provincia di Modena e addirittura dall'estero, a dimostrazione di come la

cioccolato, ginepro, chiodi di garofano ecc..

Importanza è stata data anche ai difetti che si possono incontrare nel balsamico tradizionale, proponendo campioni che potessero aiutare i corsisti a memorizzare l'astringenza, l'amaro, la madre, il metallico ed altri sapori e odori che non è raro incontrare durante l'assaggio dei campioni del Palio. Largo spazio è stato dato all'esposizione della nuova scheda d'assaggio, andandone a descrivere accuratamente i singoli descrittori olfattivi, gustativi e visivi, avvalendosi sempre di prove pratiche d'assaggio.

Si è partiti dalle fasi che hanno portato alla sostituzione della scheda precedente all'adozione di quella attuale, soffermandosi soprattutto su come debba essere utilizzata, ovvero mediante la valutazione singola dei descrittori (valutazione analitica) e non come un giudizio di sintesi.

Con la speranza che le lezioni abbiano instillato la curiosità nei partecipanti a seguire le prossime serate d'assaggio per il Palio è bene ricordare che l'attività di assaggio non è finalizzata solo ad una mera compilazione per una "gara", ma è un continuo arricchimento per l'assaggiatore che matura e cresce col tempo.

*...aspiranti  
assaggiatori perfino  
dall'estero...*

storia del balsamico sia ormai un patrimonio riconosciuto internazionalmente.

Il corso intendeva fornire le conoscenze di base dell'analisi sensoriale e illustrarne le tecniche di assaggio e si è sviluppato partendo da un'introduzione di nozioni storico-teoriche sull'assaggio a cui sono seguite prove pratiche di riconoscimento degli odori, aromi e sapori tipici del balsamico.

Tra questi sono stati proposti campioni con odori prevalenti di caramello, vaniglia, caffè, ciliegio, fungo, liquerizia, prugna,

*...al corso trasmesse  
le conoscenze di  
base dell'analisi  
sensoriale: dopo  
occorre fare  
esperienza...*



*Gli allievi assaggiatori ripresi nell'esame di fine corso*



# Distribuzione essenze legnose in batteria



conversazione con Prospero Torricelli

I lettori ricorderanno di aver visto nel Botticello n° 3 del 2015, il supplemento sulla ANAGRAFE DELLE ACETAIE. Inserimmo i dati che a nostro giudizio ci permettevano una visuale realistica delle singole acetaie familiari per confronti interessanti: il numero delle batterie, il numero dei barili per batteria, la loro età e le essenze legnose.

Un ottimo lavoro che la Confraternita fece su proposta del consigliere Stefano Strozzi e organizzato graficamente da Luisa Meago. Per ragioni di spazio fummo costretti ad escludere un diagramma sulla collocazione delle essenze legnose nelle singole batterie, in che posizioni è messo il castagno, il rovere, il ciliegio e così via. Dal diagramma che pubblichiamo ci possiamo rendere conto delle preferenze dei nostri soci e Prospero Torricelli ci aiuta a capire le influenze dei legni sull'aceto balsamico tradizionale.

...nelle batterie i legni di rovere e castagno sono i più presenti...

**Domanda:** i barili n° 1, i più piccoli delle batterie, sono al 70% di rovere, come si spiega questa scelta?

... difficile trovare i ginepri nel nostro territorio...

**Torricelli:** il rovere è un legno compatto, difficilmente ha perdite, rilascia un buon sapore, a volte ha il sentore di vaniglia.

**D:** mi aspettavo maggiore utilizzo di ginepro.

**Torricelli:** è difficile da trovare, i ginepri del nostro territorio sono protetti perchè sono rimasti solamente piccoli arbusti, inoltre il gusto che rilascia non piace a tutti.

**D:** nei barili n° 2 il rovere scende di percentuale ma è sempre al 50%, compare però l'acacia nel 7% dei casi.

**Torricelli:** è un ottimo legno compatto e durevole anche se non rilascia particolari aromi.

**D:** i barili al 3° posto fanno rilevare il rovere di cui hai detto, però troviamo ciliegio (che presumo selvatico) e il gelso oltre al castagno di cui ti chiederò successivamente.

**Torricelli:** sia il ciliegio che il gelso sono legni a vena larga cioè teneri, il primo rilascia gusto armonico, dolce e fruttato, in gergo si dice rotondo senza asperità. Il gelso è un legno molto poroso che permette una buona evaporazione ed ha sapore con buoni sentori anche se non è facile coglierlo.

**D:** veniamo al 4° barile delle batterie, oltre al solito rovere c'è un largo uso del castagno?

**Torricelli:** il castagno cede al balsamico molti tannini, dà sapore e molto colore, per me in ogni batteria almeno uno se non due barili devono essere di castagno.

**D:** nei barili al 5° posto troviamo in ordine decrescente rovere, castagno e seppure distanziati ciliegio selvatico e gelso, cosa ne pensi?

**Torricelli:** è una formazione classica che sta nelle mie preferenze, anche il ciliegio ed il gelso vanno molto bene nei barili più grandi.

**D:** ci sono batterie con sei botti, la 6° ha le dimensioni maggiori, e ripetono grosso modo l'ordine dei legni delle 5° botti?

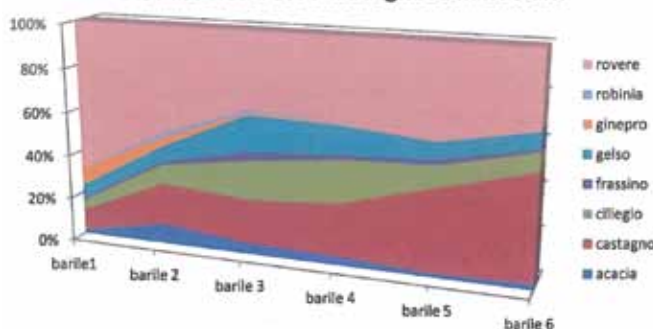
**Torricelli:** devo ripetere ciò che ti ho detto per quelle al 5° posto.

**D:** nel censimento delle acetaie familiari ho visto un numero limitatissimo del frassino, come te lo spieghi?

**Torricelli:** il frassino è un legno consistente però a mio giudizio non cede colore e sapore, è praticamente neutro, forse per questa ragione hanno prevalso altre preferenze.

...il ciliegio conferisce rotondità al balsamico (il contrario della spigolosità e asprezza)...

Distribuzione essenze legnose in batteria



A Prospero Torricelli il ringraziamento del Botticello, i principianti avranno un primo orientamento sui legni delle proprie batterie, con un'avvertenza: quando si deve iniziare una batteria, cominciate dal barile n° 1, la botticella più piccola, e non al contrario. A questo modo la scala dei volumi delle botti viene costruita con andamento crescente aperto alle aggiunte che nel tempo si potrebbero preferire.



# Il Presidente Bagnacani risponde alla lettera di Giovanni Piccinini



di Luciano Bagnacani

*Nell'ultimo numero del Botticello (n° 3 del 2016) fu pubblicata una lettera critica verso la gestione della Confraternita, del socio ed assaggiatore Giovanni Piccinini. Risponde il Presidente Luciano Bagnacani.*

In primis, mi preme precisare che è un piacere rispondere ad un nostro associato che, armato di spirito costruttivo, pone in evidenza una serie di riflessioni che certamente appartengono al sentire comune ma che ha personalmente saputo concretizzare in modo originale in un suo scritto che abbiamo pubblicato sul precedente numero del nostro notiziario.

Fortunatamente, alcune delle questioni poste dall'amico Giovanni hanno ad oggi trovato una soluzione, ad esempio l'aumento delle Assemblee per discutere dell'attività svolta e da svolgere, in quella sede si potrà anche votare, ad altre invece è doveroso dare una risposta.

Ma andiamo con ordine.

Relativamente all'attività del Consiglio della Confraternita, che Giovanni chiede di aprire ai soci, dobbiamo dire che, pur non essendo un'attività segreta, le sedute del Consiglio rimangono un momento delicato in alcuni passaggi ed anche riservato (almeno così dovrebbe essere).

*...stiamo vedendo come inserire nel sito della Confraternita gli ordini del giorno del Consiglio ed estratti dei verbali...*

Oltre a questo, è necessario il puntuale rispetto dei tempi oltre che dei modi, così da poter completare l'ordine del giorno sempre molto corposo, in tempi compatibili con gli orari previsti e la disponibilità dei Consiglieri. Tuttavia, è possibile prevedere l'inserimento nel nostro sito della data delle riunioni e la successiva pubblicazione di un estratto dei

verbali: certamente occorrerà trovare chi svolgerà questa compito.

Infatti trattandosi, anche in questo caso, di un'attività svolta su base completamente volontaria, senza il supporto di personale dipendente, le deliberazioni potranno trovare applicazione soltanto attraverso l'impegno personale, manuale oltre che intellettuale dei Consiglieri medesimi.

In buona sostanza, dopo avere contribuito all'ideazione dei progetti ed avere contribuito a trovare un accordo sulla deliberazione degli stessi, i Consiglieri provvedono personalmente alla loro applicazione, alla realizzazione che, non di rado, è frutto di un accordo di compromesso trovato faticosamente in delibera.

*...e attività della nostra Confraternita si sono enormemente moltiplicate ma non le forze a disposizione...*

Cosa che non è ancora accaduta per le forze a disposizione, va da sé che se vogliamo conservare l'attuale livello di attività e visibilità pubblica, i nostri volontari sono e saranno chiamati a svolgere sempre più numerosi ruoli; effettivamente questo comincia ad essere un problema che giustamente dovremo valutare.

Mantenere poi alto l'aspetto storico e culturale del nostro balsamico ha dei costi e se i nostri soldi non sono tanti, l'impegno ed il valore aggiunto che possono dare le persone deve essere necessariamente alto, i nostri volontari non sono soltanto una risorsa di qualità, hanno anche un ruolo di visibilità, rappresentano infatti le famiglie che detengono la batteria del Balsamico e che giustamente non vogliono appartenere ad una moda del momento, ma ad una storia di valore e di continuità con chi, nella loro famiglia, li ha preceduti nella conduzione della batteria.

Relativamente alle osservazioni sulla nuova scheda che stiamo utilizzando da un anno, sicuramente potranno essere accolti consigli circa le modalità della sua applicazione.

Infatti, ci eravamo proposti di ridiscutere la nuova scheda prima dell'inizio del Palio 2017, ma il sovraccarico di impegni dovuto al richiestissimo Corso per Assaggiatori, ha fatto slittare il confronto che affronteremo prima della fine dell'anno in corso.

Il dibattito è sempre aperto e i nostri migliori assaggiatori sono costantemente al lavoro, supportati da specialisti altamente qualificati che sono sempre in ascolto.

A questo proposito mi preme ricordare, fra le altre, la più che proficua collaborazione con il Professor Paolo Giudici dell'Università di Modena e Reggio Emilia che da tanti anni ormai caratterizza e arricchisce la vita della nostra associazione.

Infine, la valida proposta del nostro Giovanni Piccinini di far divenire il nostro sito interattivo è stata già presa in esame dai nostri collaboratori più giovani, anche qui come per tutte le altre iniziative volte a mantenere e modernizzare la vita della Confraternita occorrerà la costante disponibilità di persone in grado di sorvegliare ed implementare il sito nel tempo e non disperdere così l'impegno profuso per la sua creazione.

Cercare di migliorarci guardando avanti con un'attenzione particolare ai giovani costituisce una costante preoccupazione e impegno della Confraternita in vista del domani e cioè del futuro dove, sono certo, il balsamico sarà ancora protagonista nel rappresentare la nostra storia.

*...il confronto sulla nuova scheda di degustazione lo faremo prima della fine dell'anno in corso...*

## Il prof. Fusheng Cheng dell'Università di Huazhong Agricultural University ospite della Confraternita

**L**a serata conviviale del 24 febbraio ca dedicata agli assaggiatori della Confraternita per la presentazione del Palio Matildico 2017, ci ha dato l'occasione di ospitare il prof. Fusheng Chen accompagnato dal prof. Giuseppe Corradini. Fusheng Chen si trova in visita all'Università di Modena e Reggio Emilia per lo scambio periodico di esperienze tra ricercatori delle università. Come i nostri lettori più attenti ricorderanno, nel 2005 il prof. Paolo Giudici organizzò nella città di Reggio un congresso internazionale su aceti



e batteri acetici e da quell'evento nacquero congressi degli studiosi di microbiologia alimentare che si dedicano in particolare agli aceti. Ci ha ricordato il prof. Fusheng che il suo ambito di ricerca è proprio quello tanto che ogni due tre anni invita in Cina scienziati provenienti dall'Italia, Spagna, Svizzera, Germania e altri paesi per fare il punto sui risultati ottenuti.

Il Presidente della Confraternita ha salutato il gradito ospite richiamando l'orgoglio di avere un prodotto come l'aceto balsamico tradizionale, prodotto che il prof. Fusheng conosce rivelandoci che nei grandi supermercati di Pechino, Shanghai e Wuhan è venduto ad un prezzo che arriva a 5000 Yuan (circa 750 euro) per 100 ml. Purtroppo tra noi gente comune, fa più clamore il prezzo del balsamico in Cina di quanto facciamo i risultati della ricerca microbiologica agroalimentare che negli ultimi 10 anni ha fatto progressi clamorosi anche per merito della squadra di ricercatori che lavorano con Paolo Giudici all'Università di Modena e Reggio Emilia.

## PALIETTI

I lettori del Botticello avranno preso un po' confidenza con i PALIETTI chiamati solitamente con nomi locali o di celebrità del posto, nella Serata di Gala per i premi del Palio Matildico sono stati premiati anche i primi classificati in quelle gare: Albinea, Reggio per il palio del Mauriziano, Novellara con il Gonzaga, San Polo per Montefalcone, Bagnolo con il palio del Torrazzo, Quattro Castella con il Bianello. Non erano presenti altri due palietti, quello di Rubiera non fatto nel 2016 e quello di Fellegara che si tiene ogni due anni. Forse un giorno a venire qualcuno scriverà la piccola storia di questi palietti che si affiancano al Palio Matildico, e allora potrà essere ricordato che il pioniere è stato il palio di Albinea creato nel 2006 per vivacizzare la partecipazione degli appassionati all'interno della Sagra popolare del

Lambrusco. Fu una bella esperienza, c'era curiosità, vennero presentati una ventina di campioni la maggior parte dei quali di eccellente qualità, gli altri non erano cattivi ma solo giovani. Per ritornare ai palietti del 2016 c'è da aggiungere che nella Serata di Gala sono stati premiati per una seconda volta i vincitori, la prima ovviamente c'è stata quando essi vennero proclamati tali dalle loro parti. Eccoli ritratti.



*Si riconoscono da sinistra Gianni Poletti di Albinea, Francesco Cattini per conto di Franca Panciroli di Bagnolo, dott. Margini di San Polo, Ruoizzi Gabriele di Reggio, Maria Teresa Lombardini di Novellara, Gian Carlo Tagliati alfiere di Quattro Castella e la bella presentatrice della serata Sara Sistici*



## Sono venuti a mancare alcuni amici della Confraternita che vogliamo ricordare



### Cesare Cattini, istituzione culinaria reggiana

Ci è caro ricordare Cesare Cattini deceduto nei mesi scorsi. Socio della Confraternita e uomo appassionato alla cucina reggiana che offriva con tanta competenza alla clientela del ristorante da lui creato a Scampate di Quattro Castella. Famoso per il carrello dei bolliti che serviva personalmente e che gli meritò una medaglia al valore assegnata dai clienti affezionati, era anche cultore dell'aceto balsamico tradizionale che conservava nelle preziose botticelle col quale non di rado guarniva i piatti di portata per la felicità dei frequentatori. Una vita è sempre un'esperienza da ricordare ai posteri e nel caso di Cattini una eredità da conservare. Ai familiari le condoglianze della Confraternita.

### Emerenzio Maffei e l'importanza della formazione

Emerenzio Maffei era dottore farmacista, fu tra i primi soci della Confraternita e dal 1991 ne divenne Consigliere, impegno che continuò per una decina di anni lasciando un segno evidente come persona capace di contributi notevoli per le sue competenze e l'importanza che attribuiva alla formazione tecnica. Era lo stimolo necessario per trasmettere le conoscenze a disposizione di futuri cultori dell'aceto balsamico tradizionale che in quegli anni veniva riscoperto dopo un lungo periodo di oscuramento, inoltre si fece promotore di un gruppo di esperti col quale visitava gratuitamente le acetaie familiari per dare consigli sulla loro conduzione. Ai familiari le nostre condoglianze.



### Roberto Ficarelli

Ci ha lasciato il dott. Roberto Ficarelli, veterinario ed ex dirigente dell'USL di Reggio, socio della Confraternita fin dagli esordi della sua attività, ne diventò Consigliere nel 1998; lo ricordiamo come cultore dell'aceto balsamico tradizionale che custodiva nell'acetaia di famiglia da lui creata oltre 40 anni fa unita alla competenza esercitata in qualità di assaggiatore nelle diverse edizioni del Palio Matildico. Coloro che lo hanno conosciuto ne ricordano il profilo umano con la sua esuberante simpatia tanto che incontrarlo nel corso dell'attività sociale di frequente equivaleva vivere un momento di festa. Alla moglie ed ai figli le nostre sentite condoglianze.



### Longagnani Onorio un esperto del balsamico nelle terre del vecchio Ducato

A febbraio si è spento il socio Onorio Longagnani, modenese di nascita e novellarese da diversi lustri. Onorio era persona conosciuta grazie al proprio aceto balsamico. Trasferitosi a Novellara dove risiede il figlio ha trasformato la mansarda del suo appartamento in acetaia ricollocando le sue batterie modenesi e continuando a produrre aceto balsamico con la preziosa collaborazione della moglie Faustina. L'eccellente qualità del suo prodotto gli ha portato brillanti piazzamenti nel Palio Matildico e nelle gare a cui ha partecipato ha dimostrato che anche le abitazioni di nuova costruzione possono ospitare acetaie. Adesso il testimone passerà al figlio Giorgio che insieme alla mamma Faustina continueranno a produrre aceto balsamico onorando la passione, la bravura e il prestigio di papà Onorio. Ai familiari le condoglianze della Confraternita.



# Avviso ai soci della Confraternita

L'ultima edizione del Palio Matildico (2016) vinta da una socia di Sassuolo, ha sorpreso alcuni nostri affezionati iscritti, i quali vorrebbero nuove regole di partecipazione al nostro Palio per riservarle ai soli reggiani.

Naturalmente ci sono altre persone tra noi che hanno il pensiero opposto. A suo tempo il Botticello intervenne sulla questione ma non vi furono interventi successivi.

Il Presidente Bagnacani propose questo tema, tra gli altri, nella assemblea dei soci tenuta il 12 dicembre ma la cosa morì lì.

Adesso questo argomento rispunta nelle discussioni tra i soci, ciò vuol dire che ne dobbiamo parlare ancora, per questa ragione in uno dei prossimi numeri del giornalino daremo la parola a favorevoli e contrari alla partecipazione al Palio Matildico 2018 dei soci non residente nella provincia di Reggio Emilia.

## SONO APERTE LE ADESIONI ALLA CONFRATERNITA PER L'ANNO 2017

Diventare socio della Confraternita permette di avere notizie aggiornate sulle sue attività:

- il Palio Matildico, gara tra i balsamici tradizionali di produzione familiare
- il Corso per Conduttori di acetaia
- il Corso per Assaggiatori
- partecipazione come ospite anche accompagnato alle serate di assaggio ufficiale
- informazioni sui palietti locali: Mauriziano di Reggio, dei Gonzaga a Novellara, di Rubiera, di Montefalcone-San Polo, del Torrazzo-Bagnolo, di Albinea e Fellegara
- visite alle Acetaie della Confraternita e di quelle comunali che abbiamo contribuito ad attivare
- diventare socio permette di effettuare alcune analisi chimiche gratuite per i propri aceti balsamici e ricevere il Botticello d'Argento

IL COSTO DELL'ISCRIZIONE È DI € 35 L'ANNO

Per iscriversi basta telefonare al n° **0522 770970** oppure scaricare dal sito **www.confraternitaacetobalsamico.it** il modulo per chiedere l'adesione.

Altro tema che fa discutere riguarda sempre il Palio Matildico 2017, quest'anno il Regolamento prevede la consegna di due bocchetti per ogni campione presentato con la restituzione ai proprietari di quelli che saranno esclusi dalle eliminatorie finali. Qualche contrarietà c'è stata e l'abbiamo sentita.

Il Consiglio ha fatto questa scelta perchè nei palii precedenti gli stessi campioni nella fase delle finali riscuotevano sovente punteggi alquanto diversi dalla prima.

È un'altra questione sulla quale l'assemblea dei soci che dovrebbe tenersi a metà dicembre di quest'anno potrà discutere per trovare la soluzione migliore per il Palio 2018.

**Contribuisci alla nostra crescita, finanzia la tradizione reggiana e chi tutela le acetaie familiari.**

**Regalaci il tuo 5 per mille indicando al tuo compilatore della denuncia dei redditi il nostro codice**

**91044810355**

**Confraternita  
dell'Aceto Balsamico Tradizionale  
via C. Magati, 2  
42019 Scandiano - Reggio Emilia**



*Il Botticello  
d'Argento*

organo della Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale

**Direttore Responsabile:**  
Luciano Bagnacani

**REDAZIONE**

**Direttore Editoriale:**  
Gian Franco Riccò - riccominci@alice.it  
Silvia Lodesani  
Marco Soragni

Tommaso Maria Vezzosi  
**Confraternita dell'ABT**  
via Magati 2 - Scandiano

**Presidente:**  
Luciano Bagnacani - Cell. 328 4630181

**Stampa:**  
**Tecnograf** Via Fabio Filzi, 34 - 42124 Reggio Emilia