



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. 

Finali del Palio Matildico solo per soci residenti nella provincia di Reggio Emilia?



di Gian Franco Riccò

Il Botticello lo aveva preannunciato, quel brusio che aveva accompagnato il nome della vincitrice del XXVI° Palio Matildico solo perchè la signora abita a Sassuolo non potevamo farlo cadere nell'indifferenza, per questo, d'accordo con Luciano Bagnacani, Presidente della Confraternita, abbiamo raccolto dei pareri di nostri soci, di sicuro, egli conferma, nella assemblea di fine anno che terremo prevedibilmente a dicembre 2017, chiederemo ai presenti di discutere e votare se riservare la partecipazione alla finale del Palio Matildico esclusivamente ai soci che abitano nella provincia di Reggio Emilia, oppure tenerlo come sempre è stato fatto tra tutti i soci della Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale. C'è dell'ironia in questa storia, fino a pochi anni fa la denominazione della Confraternita si concludeva con "tradizionale reggiano", successivamente causa uno stupido intervento di chi non facciamo il nome per pietà e per non aprire vecchie ferite, abbiamo fatto un compromesso col Ministero dell'agricoltura togliendo l'aggettivo reggiano e lasciando intatto il resto, così dal 2013 la nostra Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale non ha più confini geografici locali e giustamente si potrebbe dire che la nostra bandiera è il prodotto fatto dagli appassionati nei loro solai. ad ogni modo viene da chiedermi come mai dopo 26 edizioni del Palio Matildico si è aperto questo problema? Qualcuno sostiene che una vincitrice modenese, ancorchè di Sassuolo, abbia aperto la stura alle rimostranze di alcuni tra i soci reggiani che già bollivano in pentola per le notizie da Spi-

lamberto secondo le quali i reggiani sarebbero esclusi dal Palio di San Giovanni. Informazione mai verificata in quanto il Palio Matildico è stato sempre autonomo da quello dei cugini modenesi.

Dagli interventi che seguono si capiranno meglio i ragionamenti che si confrontano su questi argomenti, essi sono utili per tenere la discussione dando spazio alle opinioni diverse, tanto per capire le motivazioni, poi nella assemblea di dicembre 2017 si arriverà ad una conclusione, intanto diamo uno sguardo alla realtà dei nostri soci nel 2016, sono stati 319 di cui 26 fuori provincia: 1 a Trento, 1 Milano, 1 Cremona, 1 Bologna, 11 Modena, 7 Parma, 1 Ferrara, 1 Mantova, 1 Firenze e 1 di Brescia.

Sabato 25 novembre 2017

CENA DI GALA

XXVII°

PALIO MATILDICO

La Cena di Gala del XXVII° Palio Matildico si terrà **sabato 25 novembre** alle **ore 20** all'interno di **RUOTE DA SOGNO** dove accanto a moto e auto d'epoca c'è un ambiente attrezzato per feste private.

Via Daniele da Torricella, 29
Reggio Emilia (zona Buco del Signore)

Intervista a Gabriele Ruozzi socio ed assaggiatore



intervista raccolta da Gian Franco Riccò

Dato che conosco Gabriele da tempo inizio con una domanda che va al cuore del problema: so che vorresti riservare il Palio Matildico ai reggiani, come motivi questa tua convinzione?

Risposta: guarda c'è un presupposto che non può essere ignorato, anche loro hanno fatto la scelta di escludere i reggiani quindi tiro delle conseguenze logiche.

Non è che non voglia i modenesi, tra l'altro ci sono altri che provengono da fuori Reggio che andrebbero considerati in ugual modo, io dico di sì alla loro partecipazione al Palio Matildico

ma la finale deve essere riservata ai reggiani. Per me il brusio che ha accolto il nome della vincitrice di Sassuolo era di disapprovazione, non certo

*...la finale
dovrebbe essere
riservata ai
reggiani...*

per la persona ma come se fosse una invasione del nostro campo.

Domando a Gabriele: sai che il confronto tra produttori di aceto balsamico tradizionale fatto in famiglia è bello perchè permette di vedere le diversità...

Gabriele mi risponde così: è vero ma dovremmo portare il confronto tra le diversità dei balsamici familiari ai livelli più alti, ad esempio fare un palio insieme ogni lustro tra modenesi e reggiani ma stando al palio annuale loro usano un'altro metro perchè ci escludono e noi dobbiamo usare la stessa misura. Però al di là di tutto il Palio Matildico vede troppi campioni in gara che non hanno i requisiti sufficienti per aspirare alla finale, un conto è il diritto sacrosanto di farsi valutare l'aceto quando è giovane, un'altro è quello di partecipare alla gara che ha lo scopo di premiare il migliore.

La partecipazione dei modenesi al Palio Matildico è un gesto di stima che aiuta a crescere

di Sandro Rovacchi



La partecipazione al Palio Matildico di campioni, provenienti da Modena e provincia, ritengo sia un attestato di stima verso la Confraternita ed i suoi assaggiatori.

Diversamente dal comportamento dei nostri "cugini" modenesi noi siamo improntati ad un "campanilismo" di sana sfida e non di chiusura che poco aiuta a crescere.

Se i nostri assaggiatori attribuiscono il punteggio più alto ad un campione, la provenienza dello stesso, anche se da città diversa, è ininfluenta.

Va anche ricordato che il numero di campioni, provenienti da altre città, essendo esiguo non permette classifiche/premi ad hoc.



L'aceto balsamico tradizionale è storia e cultura italiana non mettiamolo nella prigione del campanilismo

di Giovanni Cavalli



Abbiamo detto più volte che gli antichi romani, con una buona dose di casualità, furono i primi produttori di mosto cotto, poi fermentato, poi acetificato: un proto aceto balsamico... di probabile produzione nazionale o addirittura mediterranea.

Dopo molti secoli, troviamo questo aceto con destinazione regale in casa di Bonifacio di Canossa ma che, ricordiamo, è di appartenenza alla famiglia degli Atti di provenienza toscana: sarebbe, quindi, ragionevole pensare che siano stati proprio loro a trasferire botticelle di Aceto Balsamico a Canossa.

Con nostra grande fortuna solo le famiglie reggiane e modenesi hanno conservato la passione per questo meraviglioso prodotto ma che non ha vincoli territoriali (le adiacenti province di PR, MN, BO hanno territori e microclima identici al nostro ma sono estranei alla tradizione produttiva) e, quindi, è lecito pensare che la produzione sia legata solo ad un fatto culturale, cioè

ad una esperienza produttiva che solo le famiglie di RE e MO hanno affinato nel tempo. Alcune di queste famiglie si sono trasferite in altre località per svariati motivi, ma continuano a conservare vincoli sentimentali con i luoghi di origine anche attraverso la cura del loro balsamico alloggiato nelle soffitte dei palazzi di MI o di FI.

Purtroppo, invece, il conflitto tra reggiani e modenesi è alimentato da un'infantile reazione alla disparità di trattamento (*se loro non ci fanno partecipare al palio di Spilamberto, allora anche noi non li vogliamo al palio Matildico*) e di questo conflitto oltre alla nostra dignità ne fanno spesa i nostri compaesani che si sono allontanati dai luoghi di origine.

...la passione delle famiglie per il balsamico non ha vincoli territoriali...

Teniamo conto che l'Aceto balsamico tradizionale è uno solo, ma siamo divisi tra Reggio e Modena

di Giovanni Piccinini



Sicuramente è utile avere una loro partecipazione in "terra reggiana", sia per la crescita culturale che per la tipicità. Ad esempio il Parmigiano-Reggiano pur essendo nato a Reggio Emilia si estende dal piacentino al bolognese

senza campanilismi di sorta, per l'ABT siamo divisi pur essendo lo stesso prodotto.

Eventuale quota partecipativa inferiore ai nostri € 35 forse sarebbe più invitante.

Per tacitare diversi mugugni di nostri confratelli proporrei le seguenti modalità:



- mantenere l'apertura ai modenesi ma con titolo di palio specifico dove i primi tre o cinque abbiano classifica distinta con relativa premiazione
- dedicare apposite serate a questi assaggi per diversi motivi
- confronto con il nostro prodotto e determinazione delle specifiche caratteristiche (esempio acidità, densità, colore, rapporti brix/acidità, età in merito a quest'ultimo parametro

Ricordo che la Confraternita reggiana è nata nel 1986, più giovane della Consorteria di Spilamberto e che noi abbiamo una quantità di balsamico tradizionale dieci volte inferiori alla loro, volendo confrontarci dovremmo farlo con batterie della stessa età.

...per il Parmigiano-Reggiano non abbiamo campanilismi ma per l'aceto balsamico siamo divisi...

Conflitto tra reggiani e modenesi? Sono le famiglie il contenitore di storie e memorie diverse

di Marco Soragni



La mia opinione parte da un fatto storico: La *Grancontessa* Matilde di Canossa attorno al 1076 entrò in possesso di un vasto territorio che comprendeva le attuali regioni della Lombardia, dell'Emilia, della Romagna, della Toscana e una parte dell'alto Lazio. Un territorio vasto ed importante, che aveva il suo centro nel borgo di Canossa. Bene, anche Modena, al tempo, era governata dalla Grancontessa, come tutta la provincia modenese. Evitare la partecipazione dei produttori modenesi al Palio che si fregia del nome "Matildico" risulterebbe scontrarsi quindi con le ragioni storiche che vedono Modena appartenere a quelle che un tempo erano possedimenti di Matilde di Canossa. È pur vero però che per 30 anni il Palio Matildico e l'appellativo "Matildico" è stato simbolo di Reggianità e di quella tradizione secolare che si vuole preservare e promuovere a

tutti i costi. Ma ha davvero senso vietare la partecipazione degli aceti modenesi al palio reggiano che però si chiama Matildico?

Ci sono diverse considerazioni da tenere in conto oltre a quella storico/territoriale/toponomastica: il Palio Matildico è l'attività principale della Confraternita che ha come scopo unico la conservazione delle antiche tradizioni del balsamico tradizionale familiare. Ecco, è proprio l'aggettivo familiare che è di fondamentale importanza e le famiglie reggiane non sono né migliori né peggiori di quelle modenesi, sono semplicemente il contenitore

*... nelle famiglie
si tramandano
tecniche e sapori
diversi che
meritano d'essere
conosciuti...*

di memorie e storie diverse. Perché nella famiglia si tramandano tecniche, sapori e usi che meritano tutti di essere conosciuti ed apprezzati. E questo si concretizza in un arricchimento per la Confraternita, non in un disancorarsi dal territorio reggiano.

Gli assaggiatori che valutano gli aceti hanno bisogno di una costante crescita e preparazione; per questa ragione è fondamentale portare alla Confraternita aceti prodotti con tecniche e sensibilità diverse. Non dobbiamo fare l'errore che fecero i modenesi nell'escludere gli aceti reggiani, perché se il Palio Matildico rimarrà per sempre legato alla "reggianità" e pur vero che la crescita e l'arricchimento per la Confraternita e per i suoi assaggiatori richiedono il sacrificio di aprirsi ai cugini al di là del Secchia.

UN PO' DI STORIA FA SEMPRE BENE

Da cultori dell'aceto balsamico tradizionale siamo abituati a considerare questo prodotto fatto in casa simile ad un reperto archeologico di grande bellezza, lo assimiliamo a condimenti in uso dell'antica Roma, ci lustriamo la memoria con la citazione presa dal poema Vita Mathildis del monaco Donizone che ricorda il re Enrico "in quanto voleva quell'aceto a lui lodato che ribolliva nella rocca che è detta di Canossa", ma è accaduto alla nostra memoria di prendere il volo e ignorare i parenti prossimi del balsamico. A volte si tratta di bevande alcoliche prodotte da millenni come vantano marchigiani ed abruzzesi con il loro vincotto che fermenta in botte ed evita come la peste l'ossidazione acetica, invecchia per anni per diventare sciropposo, fragrante e di color rosso ciliegia. Vincotto che si beveva già nell'antica Grecia, duemila anni prima del medioevo dei Canossa. Il vincotto pugliese è molto diverso, lenta cottura fino alla riduzione di un quinto discendente dalle abitudini dei romani, ha sapore dolce ma opportunamente invecchiato può essere diventare come un'aceto balsamico. C'è un produttore che sostiene questo: invecchiato 8 anni si differenzia dall'aceto balsamico reggiano solo per la diversità delle uve: negroamaro e malvasia al posto dei lambruschi. Rimane da dire provare per credere.



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