



Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale

Alle testate giornalistiche in indirizzo.

Testo del comunicato del 21 novembre 2016

La Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale, nella sera del 26 novembre 2016, presso la Cantina Emilia Wine – Cantina Sociale di Arceto RE (enologo Luca Tognoli), ha organizzato la tradizionale Cena di gala.

Quanto sopra, in concomitanza con il 26° 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 il “Botticello d'Argento”.

In occasione poi delle premiazioni del 26° Palio, verranno premiati anche i Soci Fondatori della nostra Confraternita giunta al 31° anno di prestigiosa e onorata attività nell'interesse delle oltre mille famiglie Reggiane che con orgoglio e con passione portano avanti questa radicata tradizione familiare che così bene caratterizza la storia millenaria del Balsamico.

Come si può vedere, sono tante le motivazioni che ci hanno indotto a prevedere, come ogni anno, 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 scopo 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 soddisfare questo fine.

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

Seguiamo inoltre l'organizzazione dei palii locali denominati “Paliotti” che periodicamente si svolgono in varie località: Novellara, Rubiera, Quattro Castella, San Polo, Fellegara, Bagnolo in Piano, da quest'anno anche Albinea, 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 di fiere e feste varie.

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



Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale

all'assaggio, alla degustazione di balsamici ed al loro uso in cucina. Per gennaio 2017 sono previsti due nuovi corsi su due livelli, specifici per assaggiatori.

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 riuniscono 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. Nel numero 3 del 2016 è pubblicato il risultato di una importante statistica frutto del censimento che abbiamo fatto fra 182 acetaie famigliari reggiane.

Ultima novità di quest'anno: abbiamo prodotto oltre 15.000 segnalibri con l'indicazione di 14 facili ricette che utilizzano l'aceto balsamico tradizionale. Ricette già pubblicate sul nostro notiziario negli anni passati. Questi segnalibri sono in distribuzione capillarmente nelle biblioteche e nelle librerie del Comune e della Provincia di Reggio.

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 principalmente dai tesserati, dalla vendita delle nostre pubblicazioni e dai nostri sponsor in particolare, il 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)