

Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale

Torre Civica via Cesare Magati, 2 - Scandiano (RE)

Testo del comunicato del 21 novembre 2017

Alle testate giornalistiche in indirizzo.

La Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale, nella sera del 25 novembre 2015, presso i locali di Ruote da Sogno” di via Torricella a RE, ha organizzato la tradizionale Serata di gala.

Quanto sopra, in concomitanza con il 27° Palio Matildico che, anche quest'anno, ha visto la partecipazione di oltre 400 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 27° Palio, verranno premiati anche i vincitori dei palii locali denominati “Paliotti” che si sono tenuti durante l'anno 2017 nei vari comuni della nostra Provincia.

Questa capillare attività locale della Confraternita è mirata a tenere alta l'attenzione sulla prestigiosa e onorata attività che oltre mille famiglie Reggiane con orgoglio e passione portano avanti nel rispetto della 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.

Seguiamo inoltre, l'organizzazione dei palii locali denominati “Paliotti” che periodicamente si svolgono in varie località: Novellara, Rubiera, Quattro Castella, Fellegara, Bagnolo in Piano, 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, tecnica e infine una serie di serate dedicate all'assaggio, alla degustazione di balsamici ed al loro uso in cucina. Per gennaio 2018 sono previsti nuovi corsi su più livelli, specifici per assaggiatori.

Collaboriamo infine con scuole di ogni ordine e grado compresa l'Università di Modena e Reggio, in particolare con il Professor Paolo Giudici che sarà presente alla serata e l'università 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, il censimento continua e, ad oggi, ha superato le 200 acetaie.

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 CREDEM che, fin dall'inizio, ha creduto nel nostro progetto.

Tutta la nostra attività è inoltre consultabile e diffusa attraverso il sito internet della Confraternita (www.confraternitaacetobalsamico.it), la pagina Facebook ed Instagram.

Per la Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale
Il Gran Maestro con l'incarico di Presidente
Dott. Luciano Bagnacani (328 4630181)