



Il Botticello

...imperat argenti vegetem subito fabricari...

d'Argento

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

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.



ECCOCI!

Prima pagina



Siamo la confraternita

Eccoci! Siamo la confraternita

di Cristina Pancioli



Finalmente anche quest'anno la tanto attesa cena di Gala della Confraternita dell'Aceto Balsamico è arrivata.

Per questa serata così importante, è stata scelta una location altrettanto prestigiosa, "Ruote da Sogno" che con i suoi ambienti altamente suggestivi è in grado di coniugare perfettamente cibo e motori. Straordinaria quest'anno la partecipazione: 280 persone.

L'aperitivo è stato allestito su tutto il perimetro dell'esposizione di auto e moto, in questo modo, tra un bicchiere di Metodo classico millesimato 2014 della cantina Lini e uno stuzzichino della Bottega Gastronomica, gli ospiti hanno potuto ammirare auto e moto d'epoca. Grande emozione ha suscitato nei partecipanti, in particolare tra quelli non più giovanissimi la Vespa n.3, un pezzo assolutamente unico visto che, non essendo più le prime due, è da considerarsi la prima Vespa al mondo.

Mentre veniva servito l'aperitivo lo staff, in tempi da record, allestiva la sala per la cena, dove fino a 5 minuti prima erano esposte una quindicina di moto.

L'inizio è stato accompagnato da un video promozionale e dal saluto da parte della proprietà del locale, seguito da quello del Gran Maestro

Luciano Bagnacani che ha ringraziato tutti i partecipanti e tutti coloro che hanno prestato la propria opera per la buona riuscita della serata; infine i saluti del Sindaco di Reggio Emilia, Luca Vecchi.

Fra l'una e l'altre ottime portate del catering della Bottega Gastronomica, si sono svolte le premiazioni.

Si è iniziato con la classifica del miglior assaggiatore, poi a seguire quella per gli aceti affinati e infine la premiazione dei vincitori dei paliotti locali che si sono svolti durante il 2017.

Ma eccoci finalmente al vincitore del Botticello d'Argento che, dopo essere "espatriato" l'anno scorso per la prima volta nella vicina provincia di Modena, destando qualche malumore, è tornato in quella di Reggio.

Un grande applauso e tanti complimenti ad Erio Canovi di Fellegara, che si aggiudica il prestigioso premio. Erio, oltre ad essere un socio produttore è anche un appassionato assaggiatore che riesce sempre con la sua spiccata ironia e il suo carattere gioviale ad allietare le serate di assaggio in torre.

La serata è stata condotta con la consueta professionalità dalla giornalista di Telereggio Manuela Catellani.



L'ing. Alessandro Spallanzani, uno dei fondatori della Confraternita e primo Gran Maestro della nostra storia, ha dato il benvenuto ai numerosi presenti e ricordato i 31 anni della nostra associazione, infine ha rivolto un commosso pensiero a due soci scomparsi, Luigi Sidoli e Ugo Rangone, che tanto fecero per il nostro sodalizio.

Classifica del Palio Matildico 2017

1° classificato	Erio Canovi di Fellegara di Scandiano	317.50 punti	Botticello d'Argento
2° classificato	Alberto Palladini di Castelnuovo Monti	316.33 punti	
3° classificato	Fabio Caiti di Castellarano	313.83 punti	
4° classificato	Paolo Soncini di Reggio Emilia	309.50 punti	
5° classificato	Piergiorgio Oliveti di Canossa	309.00 punti	
6° classificato	Fernando Caroli di Quattro Castella	308.67 punti	
7° classificato	Ulisse Salvarani di Reggio Emilia	308.50 punti	
8° classificato	Marco Grossi di Reggio Emilia	308.00 punti	
9° classificato	Massimo Moscardini di Sassuolo	307.50 punti	
10° classificato	Edmondo Capucci di Scandiano	305.50 punti	
11° classificato	Giuseppe Iori di Rubiera	305.53 punti	
12° classificato	Gian Franco Forghieri di Albinea	305.33 punti	



*I magnifici dodici
del Palio Matildico 2017
(foto Corradini)*

*Erio Canovi vincitore
del Palio Matildico del 2017
tra Luca Vecchi, Sindaco di Reggio
Emilia e Luciano Bagnacani
Gran maestro della Confraternita.*

Classifica DAL 13° ALL'81° CLASSIFICATO

PALIO MATILDICO 2017

13°	Punti 304,83	Orlandi Mauro	51°	Punti 292,50	Michiorri Luciano
14°	Punti 304,17	Gambarelli G. Luca	52°	Punti 292,25	Zucca Ilaria
15°	Punti 304,17	Torreggiani Giorgio	53°	Punti 292,25	Macchioni Ivano
16°	Punti 303,67	Zanti Simone	54°	Punti 291,75	Orlandi Mauro
17°	Punti 303,33	Tinterri Marilena	55°	Punti 291,75	Bellamico Guido
18°	Punti 303,33	Borghi Silvano	56°	Punti 291,75	Bercini Gianluca
19°	Punti 303,00	Ruggi Walter	57°	Punti 291,50	Zanti Simone
20°	Punti 302,83	Cabassi Mauro	58°	Punti 291,50	Borghi Gianni
Merito 2° Camp. Finalista	Caiti Fabio		59°	Punti 291,50	Macchioni Ivano
Merito 2° Camp. Finalista	Forghieri G.Franco		60°	Punti 290,50	Bellamico Romano
23°	Punti 302,75	Bertacchini Daniele	61°	Punti 290,25	Bartoli Cristiano
24°	Punti 298,50	Barozzi Stefano	62°	Punti 290,00	Panciroli F. e T.
25°	Punti 297,25	Oliveti Pier Giorgio	63°	Punti 289,75	Castagnetti Ermes
26°	Punti 296,75	Magnani Claudio	64°	Punti 289,50	Puccioni Luca
27°	Punti 296,50	Pizzarelli Giovanni	65°	Punti 289,00	Belloni Paolo
28°	Punti 296,50	Bertacchini Daniele	66°	Punti 288,75	Grossi Marco
29°	Punti 296,00	Cattini Francesco	67°	Punti 288,75	Ovi Giuseppe
30°	Punti 296,00	Silingardi Corrado	68°	Punti 288,50	Subazzoli Graziano
31°	Punti 296,00	Alberti Vincenzo	69°	Punti 288,25	Montanari Primo
32°	Punti 296,00	Romani Lamberto	70°	Punti 288,00	Lugari Romano
33°	Punti 295,75	Fogliani Andrea	71°	Punti 288,00	Cilloni Vezzani Marisa
34°	Punti 295,75	Gallingani Ilva	72°	Punti 288,00	Romano Antonio
35°	Punti 295,50	Giovanardi Paolo	73°	Punti 287,50	Moscatelli ~ugenio
36°	Punti 295,50	Acetaia Com. Bagnolo	74°	Punti 287,25	Melfi Ugo
37°	Punti 295,50	Orlandi Mauro	75°	Punti 287,00	Ovi Giuseppe
38°	Punti 294,25	Corradini Alfa	76°	Punti 286,75	Pellati Roberto
39°	Punti 294,25	Iori Giuseppe	77°	Punti 286,50	Pelloja Alberto
40°	Punti 294,25	Grasselli Paola	78°	Punti 286,50	Lini Fabio
41°	Punti 294,25	Forghieri G. Franco	79°	Punti 286,25	Cavilli Laura
42°	Punti 294,00	Tinterri Marilena	80°	Punti 285,50	Ughi Doriana
43°	Punti 294,00	Guidetti Augusto	81°	Punti 284,75	Corradini Alfa
44°	Punti 293,75	Ferrari Federica			
45°	Punti 293,75	Federzoni Alberto			
46°	Punti 293,50	Bozzini Carlo			
47°	Punti 293,25	Corradini Gaetano			
48°	Punti 293,25	Bertani Renato			
49°	Punti 292,75	Cavalli Giovanni			
50°	Punti 292,50	Lasagni Cesare			

Come si vede da questa classifica, ed a norma del regolamento del Palio, al 21° e 22° posto i nomi di Caiti Fabio e Forghieri Gian Franco non sono accompagnati dai punteggi in quanto già rappresentati da campioni finalisti piazzati tra i primi dodici.

Classifica ACETI AFFINATI

PALIO MATILDICO 2017

- 1° classificato Crespi Marco di Viano
- 2° classificato Rinaldini Renzo di Reggio Emilia
- 3° classificato Iotti Sandro di Quattro Castella

Classifica MIGLIORI ASSAGGIATORI

PALIO MATILDICO 2017

- 1° classificato Miller Gialdini
- 2° classificato Fabio Menozzi
- 3° classificato Valeria Musi

Un salone tutto speciale

Ruote da Sogno ha coinvolto i numerosi partecipanti alla serata, c'era tanto da guardare tra centinaia di motociclette e automobili, esposizione certamente, anzi gran salone che tirava fuori dalla storia del novecento pezzi, a volte unici, creati dall'intelligenza di progettisti e disegnatori, ed è un'intelligenza da collezionisti quella di raccogliere per vedere, ricordare e usare ancora come si faceva un tempo, quei mezzi che esaltano la visione meccanica della rumorosa messa in moto prima che si affermasse il silenzio dell'elettronica. E dentro le Ruote da Sogno c'è l'officina a ricordare la durezza del metallo industriale e quello del lavoro meccanico.

Abbiamo curiosato educatamente in quell'ambiente perfettamente pulito, attraversandolo nella sua lunghezza ho avvertito il sentore dell'olio lubrificante e di quel che rimane dei gas di scarico sui banchi e sugli attrezzi, cosa che mi ha fatto piacere, del resto dove si lavora per far funzionare i motori c'è sempre una storia da raccontare. Si vede sul corpo di qualche motocicletta l'impronta di un restauro, lasciato ben in

evidenza perchè al restauratore provetto è richiesta naturalmente l'opere d'arte.

Ammetto che sarà una preferenza del tutto discutibile ma ho trovato nella Lambretta Innocenti degli anni '50 il profilo più bello, lineare e compatto, anche se immagino che molti tra i presenti preferissero le linee aggressive delle macchine sportive.

Nella Serata di Gala lo speciale effetto Ruote da Sogno ha portato l'emozione del vincitore del Palio Matildico diritto verso la Porsche per farsi ritrarre.

Era solo per una fotografia, si è vero però c'era dell'altro, luci e colori particolari, l'auto argentata, la botticella d'argento appena vinta, i capelli argentati da uomo arrivato che indossa un gessato in grigio scuro che trasmetteva padronanza della situazione.

Solo illusioni andare oltre perchè non è ancora il futuro in cui la Confraternita consegna al vincitore la Botticella piena d'onore e la Porsche regalata.



Premiati 11 vincitori dei Palietti

di Gian Franco Riccò



Nel corso della cena mi è stato chiesto: “Cosa sono i palietti?” Ecco la risposta.

Eravamo nell'anno 2006 ed alcuni cultori dell'aceto balsamico tradizionale di Albinea ebbero l'idea di fare un palio tra gli aceti nel corso della Sagra del Lambrusco.

Il Sindaco del tempo Antonella Incerti fu d'accordo e così si fece. La raccolta dei campioni avvenne tra conoscenti della zona che avevano l'acetaia, come assaggiatori c'erano gli organizzatori, Dott. Colla Alessandro, Conservati Alessandro, Benevelli Fabio, Coloretti Emilio, Francesco Ficarelli, e come esterni Giovanni Cavalli e chi scrive, Gian Franco Riccò. Fu il primo palietto di Albinea ma anche il primo della provincia ed il primo in cui si adottò la scheda comune, cioè ognuno dava il suo punteggio per ogni carattere poi lo si discuteva insieme per compilare una unica scheda.

Lo vivemmo come un gioco e si rivelò anche intelligente. Vinse questo palio Antonio Ficarelli.

Un anno dopo, nel 2007, Giovanni Cavalli si fece promotore del Palio biennale di Fellegara associandolo alla festa della polisportiva fellegarese, nel 2012 proposi all'Associazione ambientalista Il Gabbiano di organizzare il Palio del Mauriziano in occasione della festa Nell'orto con l'Ariosto che si teneva al Mauriziano, dopo l'assenso coinvolse l'Associazione assaggiatori di cui ero consigliere che invitò a partecipare gli assaggiatori.

Pian piano queste manifestazioni presero piede con il coinvolgimento maggiore della Confraternita e dei comuni.

Li chiamiamo palietti per distinguerli dal Palio Matildico ma grazie alla Confraternita li abbiamo dotati di un regolamento comune e degli assaggiatori necessari senza i quali si potrebbe correre il rischio di giudizi troppo imprecisi.



PALIO DEL MAURIZIANO

1° classificato Ficarelli Luciano

premiato 2 volte:
a maggio
dall'assessore
Valeria Montanari
di Reggio ed alla
cena del Palio
Matildico



PALIO DI ALBINEA

Concorso
Balsamica
Bonissima

1° classificato
Gianni Poletti



PALIO DI GUALTIERI

1° classificato
Zanichelli Mattia

premio ritirato
da Fabio
Simonazzi

Un sentito ringraziamento
per le fotografie
da parte della Confraternita
va a Ferdinando Corradini
di Novellara.



**PALIO DI
FELLEGERA**

1° classificato
Benevelli Franco

ha ritirato il premio
per lui Canovi Erio



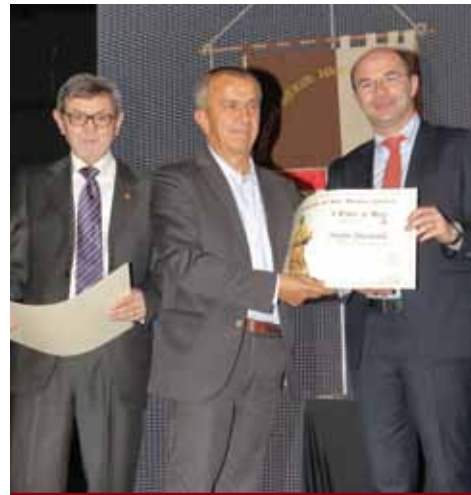
**PALIO DI
FABBRICO**

1° classificato
Corrado Bigi



**PALIO DI
CAMPAGNOLA**

1° classificato
Enrico Cantoni



**PALIO
DI ROLO**

1° classificato
Sergio Zaccarelli



**PALIO DEL
TORRAZZO -
BAGNOLO**

1° classificato
Eros Spaggiari

ha ritirato il premio
Cattini Francesco



**PALIO DEI
GONZAGA**

1° classificato
Virgilio Talami



**PALIO
DI QUATTRO
CASTELLA**

1° classificato
Annalisa
Codeluppi



**PALIO DI
NOVELLARA**

1° classificato
Uber Dolloli

Una gradita sorpresa

La serata è stata scandita dalle portate in tavola e dalla presentazione dei soci finalisti, siamo rimasti sorpresi e contenti di vedere tra questi Piergiorgio Oliveti direttore di CittaSlow International, associazione alla quale aderiscono 240 città di 30 nazioni comprese Castelnuovo Monti, Novellara e Scandiano.

Piergiorgio è un reggiano che vive stabilmente a Orvieto e mantiene l'acetaia dell'aceto balsamico tradizionale a Canossa, probabilmente è forte il legame con un prodotto che matura con grande lentezza e dalla qualità eccelsa. Lentezza, qualità e riscoperta delle produzioni tradizionali sono valori sui quali è nata e poi cresciuta SlowFood con grandi riconoscimenti in tutto il mondo.

Un successo per la modernità della cultura gastronomica tradizionale.

Il legame con il proprio ambiente di origine fatto di terre, animali e colture, che poi è cultura della comunità, così il quinto posto di Piergiorgio Oliveti permette finalmente al Comune di Canossa di en-



Il Presidente Bagnacani consegna la targa a Piergiorgio Oliveti per il 5° posto conseguito.

foto Corradini

trare nel novero di quelle zone pregiate anche per l'aceto balsamico tradizionale, dove tra l'altro ricorda un certo Donizone che Enrico II° voleva quell'aceto a lui lodato che ribolliva nella Rocca detta dei Canossa.

Non poteva mancare la lotteria...

Come da tradizione il clima festoso della Cena di Gala della Confraternita si è un poco eccitato con la lotteria tra i soci, un gioco popolare che rende visibile anche nelle persone più distinte la voglia di vincere.

Indiscutibile l'onestà della manina che raccoglieva i biglietti vincenti, era quello di Giulia sostenuta dal Consigliere della Confraternita Dott.ssa Luisa Meago e dalla presentatrice Manuela Catellani, ritratte in bianconero.



Tutto sull'assemblea annuale dei soci svolta l'11 dicembre 2017



sintesi relazione del Presidente Luciano Bagnacani

Gari soci, lo scopo dell'assemblea è di sentire il vostro parere prima di approvare il regolamento del Palio Matildico 2018. Ricorderete che nella finale del Palio 2016 il primo premio andò al di là del Secchia, fatto che non passò inosservato, perciò il Consiglio ritenne utile dedicare all'argomento il Botticello n° 2 del 2017. Questione attinente al regolamento del prossimo 28° Palio Matildico 2018.

...Quando una nostra socia di Sassuolo vinse il Palio Matildico 2016 ci furono alcune rimostranze perciò ne abbiamo discusso...

L'attività della Confraternita è diventata molto impegnativa, abbiamo ancora negli occhi la serata conclusiva del 27° Palio Matildico nella quale abbiamo premiato i migliori balsamici ed anche anche i vincitori dei Palietti, ma tutto questo nel corso dell'anno è solo parte delle varie manifestazioni: collaborazione con i comuni per i palietti, cottura del mosto nelle piazze, assaggi pubblici di balsamico, gestione acetaie della Confraternita, corso per conduttori di acetaia, corso per assaggiatori, collaborazioni con scuole di ogni ordine e grado compresa l'Università di Modena e Reggio ed il Professor Paolo Giudici, analisi chimiche su 1000 campioni annuali compiute dal nostro laboratorio, redazione del Botticello d'Argento, gestione del sito web della Confraternita, gestione della nostra Segreteria che costituisce perno organizzativo di gran parte dell'attività che vi ho detto.

Negli ultimi anni ci sono stati dei cambiamenti di cui vorrei fosse consapevole, perciò desidero attirare la

...Ci sono stati tanti cambiamenti ed uno di questi è il sistema che si è data la Confraternita...

vostra attenzione sulle ragioni delle novità che abbiamo introdotto dal 2013. Anzitutto si è dovuto prendere atto che la normativa europea sulle DOP affidando all'ente di certificazione dei compiti prima svolti dai consorzi dei produttori, scardinava una alleanza reggiana che vedeva da anni ruoli

distinti ma integrati tra Confraternita e Consorzio proprio sulla condivisione degli assaggiatori preparati dal Consorzio, e che la nuova legge metteva giusta-

mente in capo all'ente certificatore. Anche la scheda di degustazione venne cambiata dal medesimo ente col timbro del Ministero, essa è concepita per incanalare il giudizio analitico di 11 caratteri in 5 colonne rappresentative delle scale di intensità, da mediocre (cioè non idoneo) ad eccellente, nelle quali i punteggi sono blindati, per esempio quando l'acidità è buona il punteggio è 40 e non 41 o 42 o 39. Nel Palio Matildico il punteggio analitico serve ad individuare i punteggi di ogni campione i quali nelle particolari classifiche di un palio possono vincere o perdere per la differenza di un punto. Altro aspetto critico riguardava il disciplinare ministeriale a cui la Confraternita partecipò fin dall'inizio della sua istituzione, ma col passare del tempo le cose sono cambiate, la priorità ce l'hanno le nuove esigenze di mercato. Quale interesse potevamo avere sulle questioni come le confezioni da mettere sui tavoli dei ristoranti? Il nostro scopo è puramente culturale.

Decidemmo pertanto di uscire da quel sistema creandone uno nostro ad iniziare dall'elenco degli assaggiatori del Palio Matildico, quindi elaborando una nuova scheda di degustazione che abbiamo provato nei Palii Matildici 2016 e 2017, assumendo infine il regolamento del Palio e dei Palietti come nostro disciplinare.

Taluno fatica ad accettare la nuova situazione ma quanto apparteneva al binomio Confraternita-Consorzio è ormai storia passata, a questo modo abbiamo superato le conflittualità con il Consorzio anche dopo che il Presidente Carlo Ferretti ingiunse alla Confraternita di cambiare nome. Leggendo la legge capimmo che le sue ragioni erano piuttosto misteriose ma non ne abbiamo fatto oggetto di polemica, siamo stati attenti ai nostri diritti e trovammo da soli con il Ministero competente la soluzione che permetteva di chiamarci Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale, ben rappresentata dalla foto di copertina del Botticello. La spuntammo superando gli ostacoli e, per chi volesse vedere bene le cose, evitando qualsiasi rapporto conflittuale con l'aceto balsamico tradizionale destinato al commercio.

...LE VOTAZIONI SULLA RELAZIONE DEL PRESIDENTE Presenti 29 soci, 25 hanno approvato la relazione e 4 gli astenuti...

Finali del Palio Matildico per tutti i soci della Confraternita

Ricordate il titolo che facemmo sul Botticello n° 2 del giugno 2017? L'assemblea dei soci ne ha discusso e molti sono stati gli interventi. Si sono confrontate due soluzioni diverse; la prima prevedeva la partecipazione di tutti i soci al Palio Matildico riservando la finale ai reggiani; la seconda sosteneva la partecipazione al Palio di tutti i soci in quanto è il loro palio, di tutti senza esclusioni. I presenti hanno votato per alzata di mano per la prima o per la seconda.

1ª soluzione: riservare la finale del palio Matildico solo ai reggiani = 5 voti

2ª soluzione: partecipazione al Palio e finale per tutti i soci anche di altri territori = 23 voti

L'esito del voto dispone che la partecipazione al Palio Matildico continuerà ad essere aperta a tutti i soci indipendentemente dal loro domicilio e residenza.

Siamo costretti a polemiche non volute

di Gian Franco Riccò



La discussione seguita alla relazione di Luciano Bagnacani si è accesa sulla partecipazione al Palio Matildico dei soci residenti a Modena e altre provincie, per il resto poche parole. Però un nostro vecchio amico e socio, Marino Ghidoni, vicepresidente dell'Associazione assaggiatori, ha preso la parola per lanciare una accusa pesante contro chi dirige la Confraternita: avete scritto che chi assaggia in Confraternita non deve andare all'Associazione assaggiatori.

Sia chiaro ai lettori che è accusa del tutto inventata, così dopo l'assemblea ho telefonato a Marino per

chiedergli di fornire al Botticello copia dello scritto a cui ha fatto riferimento per pubblicarlo in questo numero. Egli, dopo qualche giorno, mi ha gentilmente risposto che sul Botticello n°1 del 2016 c'era scritto "o stai da una parte o stai dall'altra". Vado a rileg-

gere e cosa trovo? Che quella frase non c'entrava nulla con l'affermazione di Marino, verteva su altre cose del tutto diverse.

Per la Confraternita gli assaggiatori del Palio Matildico vanno ad assaggiare dove gli pare ed è sempre stato

così ed il problema non esiste.

Sarò malizioso però Marino ha sollevato il caso inesistente quando stiamo entrando in periodo pre-elettorale per il rinnovo del Consiglio della Confraternita. La memoria mi corre alle ultime elezioni del 2015 quando circolò l'invito a votare per un candidato non iscritto alla Confraternita usando i canali dell'Associazione assaggiatori. Anche quello fu un caso? Sia come sia, certi amici dovrebbero ricordare che "tanto va la gatta al lardo che ci lascia lo zampino".

Meglio non ripetere. È sempre possibile che esistano disaccordi sulle scelte fatte dal Consiglio, in quei casi sarebbe opportuno motivarli e portarli a conoscenza dei soci; nel caso della partecipazione di tutti i soci alle finali del Palio Matildico è stato fatto ma inventare casi inesistenti fa male a tutti.

*...dire che gli
assaggiatori del
Palio Matildico non
possono assaggiare
da altre parti è
falso e ridicolo, da
sempre vanno dove
vogliono...*

*...Bagnacani:
forme e ragioni
della struttura
autonoma della
Confraternita...*

Assaggio di aceti provenienti da batterie secolari

La Confraternita e la Consorteria sono state invitate dall'Academia Artis Aceto ad una serata molto speciale per assaggiare aceti prelevati da batterie secolari. L'invito è stato accolto con grande piacere da una rappresentanza della Confraternita, costituita dal Gran Maestro e Presidente Luciano Bagnacani, da Valeria Musi e Cristina Pancioli entrambe membri della Commissione Tecnica di Assaggio.

La serata si è svolta il 5 dicembre a Carpi nello studio della DS Projects dell'architetto Dodi, con una suggestiva vista su Piazza Martiri dove si erge con tutta la sua imponenza il Castello dei Pio.

Il primo campione valutato, prelevato in primavera 2017 da una batteria secolare, si è distinto per un'armonia elevata e per pregevoli note di tostato e cioccolato, che tuttavia non erano molto persistenti. Ben percepiti anche sentori di metallico e astringente tipici di un aceto molto vecchio.

...In questa sede molto accogliente, gli ospiti, in totale 14, hanno potuto prendere parte ad un'esperienza sensoriale unica e straordinaria...

Nel secondo campione, proveniente dalla medesima batteria secolare, ma imbottigliato nel 1909 e aperto nella sera stessa, si sono apprezzati sentori di marsalo sia per olfazione diretta sia indiretta molto persistenti; inoltre spiccava un'acidità fissa molto elevata. Nel terzo campione, risalente al 1911 e aperto da sei mesi, sono state nettamente percepite note di



cioccolato e vaniglia accompagnate da una forte acidità acetica, da un lieve sapore amaro e da un'astringenza piuttosto persistente.

Successivamente è stato possibile apprezzare le variazioni delle caratteristiche sensoriali (in particolare della limpidezza e dell'acidità volatile) del campione del 1911 conservato in tre modalità differenti: fondo di bottiglia chiusa con tappo in sughero, boccetta di vetro con chiusura ermetica mediante tappo in silicone e matraccio con tappo in sughero.

La serata è proseguita in modo alquanto piacevole lasciando ad ogni partecipante la possibilità di esprimere le proprie opinioni e impressioni sui campioni esaminati.

...Molto interessante è risultato anche il confronto, assai stimolante, tra le diverse schede e le differenti tecniche di assaggio adottate dalle due Associazioni...

Corso d'introduzione all'assaggio dell'Aceto Balsamico Tradizionale

Il corso organizzato dalla Confraternita intende fornire le conoscenze base dell'analisi sensoriale e illustrare la tecnica di assaggio del balsamico, con spiegazione dei descrittori sensoriali del prodotto. Ampio spazio sarà dedicato alle esercitazioni pratiche con assaggi guidati di campioni di Aceto Balsamico Tradizionale impiegando la scheda ufficiale in uso per Palio Matildico.

Il corso avrà inizio **giovedì 22 febbraio alle**

ore 20,30 nella sede della Confraternita in via C. Magati n° 2 a Scandiano.

Le lezioni si svolgeranno **dalle 20,30 alle 22,30** con questo calendario

giovedì 22 febbraio - giovedì 1 marzo

martedì 6 marzo - giovedì 15 marzo

Il costo del corso è di € 60 più € 35 per l'iscrizione annuale alla Confraternita

Per info e/o iscrizioni tel. **328 4630181**

e-mail: segreteria@confraternitaacetobalsamico.it

Sono venuti a mancare due amici della Confraternita che vogliamo ricordare



Anna Maria Carreras in Alpi

A fine dicembre 2017 è mancata Anna Maria Carreras in Alpi che onorava la Confraternita della sua adesione. La ricordiamo per la partecipazione costante al Palio Matildico fin dalla prima edizione

e per la sua immancabile presenza alla serata di Gala. Dedicava molta attenzione alle cure della vecchia acetaia di famiglia, era scrupolosa nella corretta manutenzione delle botticelle. Donna colta e consapevole sapeva di tenere anche nelle sue mani la tradizione reggiana dell'aceto balsamico tradizionale. Un perdita per Reggio Emilia e per la Confraternita. Ai familiari le nostre sentite condoglianze.

Bertolini Stefano

Il 3 gennaio 2018 è venuto a mancare Stefano Bertolini di S. Polo d'Enza, da anni socio della Confraternita, sempre presente alla Serata di gala del Palio Matildico con moglie, figli e nipoti, un uomo generoso sostenitore dell'AVIS, collaboratore in tutte le feste parrocchiali e paesane, esperto di idraulica e di cucina. All'aceto balsamico si era avvicinato una ventina di anni fa, lavorando nel modenese; e se ne innamorò. Chiese consigli un po' ad uno e un po' all'altro, cominciò con una batteria per arrivare ad una ventina di botti. È partito dall'uva da lui coltivata, ha cotto il mosto ed è arrivato ad un prodotto eccezionale con tanto di riconoscimento negli aceti affinati del Palio Matildico risultando vincitore nel 2015 del Palio di Montefalcone di S. Polo d'Enza. La Confraternita porge le condoglianze alla moglie ed ai famigliari e confida, come sempre, che i figli continueranno l'opera iniziata dal padre.



Raccomandiamo ai Soci
di rinnovare l'adesione
alla Confraternita dell'Aceto Balsamico
Tradizionale per l'anno 2018.

È possibile farlo direttamente presso le
filiali CREDEM senza dover pagare la
commissione bancaria sul seguente IBAN
intestato alla Confraternita dell' ABT:

IT 74 S 03032 12800 010000036743
CREDEM

•••••

Ricordiamo inoltre che la Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale è una associazione

NO PROFIT
di Promozione Sociale
codice 5xmille:
91044810355

alla quale potete scegliere di fare
pervenire il vostro contributo in
sede di dichiarazione dei redditi.



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

Confraternita dell'ABT
via Magati 2 - Scandiano

Presidente:
Luciano Bagnacani - Cell. 328 4630181

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