



# 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. 

## Grigliata di fine estate e visita all'esposizione Salsapariglia

di Francesco Cattini

**I**l 9 settembre 2018, la giornata della Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale a Bagnolo in Piano è iniziata con la visita all'interessante Esposizione Salsapariglia guidati dal fondatore in persona, nonché amico della Confraternita, signor Nello Salsapariglia.

A seguire, presso i locali della Parrocchia di Bagnolo si è svolta la grigliata di fine estate, appuntamento conviviale ormai tradizionale per tutti i Soci.

Bella giornata di festa in un ambiente "aperto" e accogliente, ospiti della Proloco e della Parrocchia che hanno offerto un ottimo servizio, che ha visto come protagonisti Proloco e Assessore alla cultura del Comune. Molto gradito il saluto

del parroco di Bagnolo Don Guerrino. Il menù è stato apprezzato dai numerosi commensali e la giornata è trascorsa in un clima piacevole e cordiale. Ha fatto gli onori di casa l'alfiere e nostro Consigliere dott. Francesco Cattini coordinato dal "vecchio confratello" signor. Giorgio Torreggiani. Naturalmente l'incontro è stato anche occasione per un ulteriore momento di confronto su quanto può interessare un conduttore di acetaia, scambio di opinioni e informazioni.

Considerato il successo sempre crescente di questa iniziativa, non possiamo far altro che darci appuntamento al 2019 sempre più numerosi ed interessati.

*Brindisi a Bagnolo durante la grigliata*



**Venerdì 30 novembre 2018**

*Serata di Gala  
della Confraternita*

**CENA DEL PALIO MATILDICO**

**Ristorante CERE**

Circolo Equitazione Reggio Emilia - via Tassoni, 156

**CENA ORE 20,00**

**COSTO € 35**



# Comunicazioni dal Presidente

di Luciano Bagnacani



**V**olge al termine un anno particolarmente intenso di attività e importante per la storia della Confraternita che attraversa il suo quarto decennio di vita.

Intenso di attività che, come avrà avuto modo di vedere chi ci segue, interessano sempre più iscritti, semplici cittadini, simpatizzanti e, non ultimi, i Sindaci dei Comuni della nostra Provincia che ci chiedono di utilizzare all'interno del loro territorio le nostre svariate attività di promozione dell'Aceto Balsamico di produzione familiare. Importante perché? Perché abbiamo raggiunto una diffusione capillare sul territorio grazie al fatto che la Confraternita, la sua missione, le sue azioni e i suoi rappresentanti sono credibili e spendibili e soprattutto puliti, qualità spesso non facilmente riscontrabili in questi anni in molti ambiti.

Per questo motivo, la nostra attività, svolta nel rispetto della missione della nostra associazione, anche se non è in grado di influenzare dal punto di vista economico il mercato del balsamico, riveste comunque un grande valore.

Essere credibili è un valore, non economico, ma come tale degno di interesse. Ma quale interesse potrà mai avere un'associazione no profit di promozione sociale che vive di modeste quote di iscrizione, di piccole sponsorizzazioni, non vende nulla, non ha un mercato, in una parola non rende? Molto più di quanto si possa immaginare. Infatti come ha ricordato Laura Boldrini *"l'Italia in questi anni ha perso proprio questo la credibilità"*, quindi appropriarsi della credibilità anche se da altri costruita significa poterne sfruttare il suo valore.

Credo che proprio per questo le nostre elezioni, regolarmente svolte nel mese di giugno, siano risultate così interessanti per alcuni; abbiamo infatti assistito a una vera e propria campagna elettorale che mal si concilia con gli scopi e le caratteristiche della Confraternita e che mai si era configurata con questi toni in tutta la sua lunga vita.

Doverosamente, in qualità di Presidente, devo portare a conoscenza di quanti mi leggeranno del fatto che, a molti nostri iscritti, sono giunte alcune spiacevoli mail in forma anonima che sono state fonte di incertezza ed imbarazzo. Per questi motivi due di questi messaggi, ad arte spediti da indirizzi nascosti di posta elettronica, sono stati

oggetto di una azione di denuncia/querela contro anonimi. Il fascicolo della denuncia al quale abbiamo dedicato tutta la necessaria attenzione, è ora al vaglio della Polizia Postale. Si tratta di una decisione doverosa non solo volta alla tutela dell'immagine della Confraternita ma anche come forma di rispetto nei confronti di tutti gli Iscritti che si affidano a noi.

Colgo l'occasione per condannare duramente la persona o le persone che attraverso questo subdolo modus operandi nascoste nell'anonimato, sperano di appropriarsi di meriti (quali la credibilità e la stima) valori che non gli appartengono e, per quanto non responsabile, mi scuso con quanti siano stati più o meno direttamente coinvolti, loro malgrado, nella spiacevole vicenda.

Confido che, dopo questo mio chiarimento, peraltro dovuto in particolare a tutti coloro che hanno ricevuto mail non richieste, possa esserci in futuro da parte di tutti noi, una maggiore attenzione nel valutare le informative che le nuove tecnologie ci propongono non di rado sotto forma di notizie false. Da parte sua la Confraternita si è attivata per meglio proteggere gli indirizzi degli associati, tuttavia come ci ricorda Paolo Rumiz nel suo libro *"Maschere per un massacro"*: *"Il bene prevale numericamente sul male, ma non sa futare il pericolo"*.

## Riflettere con gli aforismi (di una nota acetaia di Modena)

Quando la passione diventa mestiere  
Il lavoro diventa piacere.



È vero che un balsamico  
invecchiato potrebbe essere denso,  
ma non è detto che un balsamico  
denso sia invecchiato.



Un buon "Balsamo"  
rivitalizza la pelle  
come un buon "Balsamico"  
rivitalizza i sensi



# Elezione nuovo Consiglio

2018/2021 - Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale

Il nuovo Consiglio, che resterà in carica per il triennio 2018-2021, è così composto:

Presidente: Luciano Bagnacani

Vice-Presidente: Guido Bellamico

Tesoriere: Prospero Torricelli

Consigliere-segretario: Luisa Meago

Relazioni Pubbliche: Eriberto Ferrari

Consiglieri: Annovi Alessandro,  
Cattini Francesco,  
Chiossi Vito,  
Musi Valeria,  
Panciroli Cristina,  
Rontani Rino



## Delegazione Intercultura Thailandia in acetaia il 12 settembre 2018

L'incontro, graditissimo agli ospiti, è stato organizzato in occasione della visita di una delegazione thailandese composta da Ms. Chanettee Nikrothanon, Ms. Suwanee Chawattanasukon e Ms. Praphasri Pumsiri di AFS Thailandia, erano anche presenti alcuni volontari del Centro di Reggio, Tino Scartani, Carla Fontana,

Alina Gruin, Doriana Cantarelli e Alessio Giusi.

L'Associazione Intercultura, fondata nel 1955, è una ONLUS presente in Italia in 157 città. Nata per iniziativa di un gruppo di giovani che avevano vissuto esperienze interculturali all'estero, oggi Intercultura può contare su oltre 4.500 volontari presenti su tutto il territorio nazionale.



L'Associazione promuove e finanzia programmi scolastici internazionali con l'obiettivo di promuovere il dialogo interculturale e contribuire alla costruzione di una nuova educazione alla pace: ogni anno più di 2.200 studenti delle scuole superiori italiane trascorrono un periodo di studio all'estero e quasi 1.000 ragazzi da tutto il mondo vengono accolti nel nostro Paese, ogni anno mette a disposizione dei nostri studenti che partecipano ai ns. programmi circa 1500 Borse di studio.

# Attività della Confraternita nel 2018

**M**olte sono state le attività svolte in questo anno e già programmate per gli ultimi mesi dell'anno.

A inizio anno, come consuetudine, si sono svolti i corsi per conduttori di acetaia (44 partecipanti iscritti) e di introduzione all'assaggio dell'aceto balsamico (22 partecipanti iscritti).

Terminati i corsi abbiamo iniziato con le serate di assaggio, prima quelle di allenamento seguite dagli assaggi ufficiali per il 28° Palio Matildico.

I campioni conferiti quest'anno dai soci sono stati 430. Dopo una prima selezione nei mesi primaverili, a giorni prenderà il via la fase finale da cui usciranno i dodici vincitori del 2018.

Siamo intervenuti a vari eventi tra cui: la trasmissione televisiva "Bellitalia" del 17 marzo su RAI3 con il Consigliere e Alfieri Rino Rontani, la 51 puntata di "Estate in Appennino" del 01/09/2018 su TRC con il Resp. Pubbliche Relazioni Eriberto Ferrari

l'incontro pubblico "L'aceto balsamico della tradizione reggiana e modenese ed il suo utilizzo in cucina" del 2 giugno presso il Palazzo dei Principi a Correggio (Relatori i soci Rontani e Soliani e con intervento del Dr. Gabriele Fabbrici, direttore di museo "Il Correggio")

Con settembre sono iniziati gli impegni per la organizzazione dei Palietti locali: abbiamo iniziato con Rio Saliceto e Castellarano per proseguire con il Palietto dei Gonzaga, di Novellara e dei comuni limitrofi (Rolo - Correggio - Fabbrico - Campagnola, Gualtieri), e di Quattro Castella.

*Cena di fine corso*



*Premiazione Palietto Castellarano*



*Rontani, Rinaldini e Zini durante la cottura a Casalgrande*

Nei vari comuni organizziamo la cottura del mosto e/o degustazioni di balsamico in occasione delle feste:

Casalgrande 23 settembre

S. Martino in Rio 30 settembre

Guastalla 30 settembre

Novellara 6, 7 ottobre

Quattro Castella 21 ottobre

Correggio 20, 21 ottobre

Il 21 ottobre siamo coinvolti nell'importante iniziativa "Reggio Emilia is a beautiful city!" con visita di un'acetaia in centro a Reggio Emilia.



# Notizie sul Laboratorio di Analisi

**I** Soci della Confraternita, in questi ultimi venticinque anni, hanno sempre usufruito di un servizio a titolo gratuito di analisi dei loro campioni di aceto balsamico e dei mosti cotti.

L'attività è iniziata intorno alla metà degli anni 90 con la collaborazione del signor Giorgio Torreggiani che svolgeva questo servizio con la collaborazione dell'Unione Italiana Vini.

All'inizio del 2000, entrò a far parte del settore analisi l'attuale Presidente dott. Luciano Bagnacani e insieme organizzarono il nuovo laboratorio presso i locali della Torre di Casalgrande.

Successivamente, le attrezzature furono trasferite a Bagnolo presso l'azienda Roveda che mise a disposizione una piccola villetta.

Con il trasferimento della sede della Confraternita a Scandiano anche il laboratorio trovò lì la sua collocazione.

Attualmente, il laboratorio è guidato dal dottor Guido Bellamico, Vice Presidente della Confraternita, che ha dato notevole impulso alle attività di analisi ed alla qualità delle stesse avvalendosi anche di una schiera di validi collaboratori quali il dott. Roberto Zannoni, dott. Rino Rontani, dott. Francesco Cattini e naturalmente il signor Torreggiani che non ha mai abbandonato l'attività iniziata tanti anni fa, arricchendoci della sua competenza in tutto il campo enologico.



Riassumo brevemente le attività che interessano circa 800/900 campioni ogni anno relativi a Palio, Palietti e analisi dei barili delle acetaie familiari.

- Controllo dell'acidità totale e fissa.
- Determinazione dell'indice Brix e della densità.
- Determinazione della percentuale di alcool residuo e totale.
- Determinazione del valore della viscosità.

Quella delle analisi è un'attività che impegna continuamente i volontari durante il corso dell'anno e che contemporaneamente garantisce, a chi lo desidera, la possibilità di accedere alla Sede di Scandiano per consulenze o semplicemente per scambiare le proprie opinioni.



# La nostra sede in Scandiano: Torre civica

**I**n origine essa era la porta d'ingresso dell'antico borgo, fatta costruire da Feltrino Boiardo nella prima metà del secolo XV.

Nel 1548 l'Orologio era già sistemato sulla torre e si poteva ammirare dalla vicina piazza del mercato.

Le campane nella cella campanaria hanno scandito secoli di storia locale: una, la più piccola, era stata benedetta nel 1543 da papa Paolo III, mentre la più grande era stata fusa nel 1577. Sulle campane, inciso in alto rilievo, c'è lo stemma di Scandiano, diverso dall'attuale e costituito da uno scudo e una scala (senza l'odierna aquila).

La campana maggiore è servita per chiamare a raccolta gli abitanti della città in caso di calamità, malattie, guerre o altri eventi particolari.

L'orologio, di antica costruzione con un sistema di corde, contrappesi e carrucole, batte i rintocchi delle ore sentite da tutto il centro storico di Scandiano.

Di particolare interesse il quadrante delle ore che si affaccia su via Magati, dotato di una sola sfera e con il perno a forma di Sole. Sotto al quadrante, in una nicchia, era raffigurata Santa Caterina d'Alessandria patrona di Scandiano. L'affresco si trova ora nella sede del Municipio.



*Foto di una serata di assaggio dei campioni del Palio Matildico 2018*

# RICETTE AL *Balsamic*



## *Gnocchi con crema al Parmigiano e Balsamico*

### INGREDIENTI DELLA CREMA PER DUE PERSONE:

- Gnocchi confezionati secondo la ricetta da voi preferita, sia di patate che di zucca.
- Latte g. 100
- Parmigiano Reggiano grattugiato g. 60
- Burro a temperatura ambiente g. 60
- Patata bollita g. 50
- Una generosa grattugiata di noce moscata
- Sale q.b
- Aceto Balsamico a piacere

### PREPARAZIONE:

Far bollire la patata con la buccia sino che non sarà morbida.

Inserire nel mixer tutti gli ingredienti, azionando fino a che non si sarà formata una crema vellutata. Scolare gli gnocchi e mantecarli con la crema di Parmigiano/Reggiano aggiungendo eventualmente poca acqua di cottura.

Servire subito con accompagnamento di Balsamico.

Io preferisco servire il Balsamico a parte cosicché ogni commensale possa rispettare il suo gusto personale.

\*\* Prima di scolare gli gnocchi, tenere da parte un mezzo bicchiere di acqua di cottura che potrebbe servire per la mantecatura degli gnocchi.



## *Vol au vent dell'orto con Balsamico*

### INGREDIENTI:

- n. 10 vol au vent già pronti di pasticceria o surgelati. Se utilizzate i surgelati cuoceteli fino a che risultino ben dorati. Si possono cuocere anche con anticipo.
- n. 1 zuccina media
- n. 1 scalogno
- pomodori datterini tagliati a metà per la lunghezza
- 1 fetta di scamorza o caciocavallo tagliata a dadini
- olio evo q.b.
- sale e pepe q.b.
- Aceto Balsamico a piacere

### PREPARAZIONE:

In una padella con poco olio, far appassire lo scalogno tagliato a velo.

Aggiungere la zuccina affettata finemente e far cuocere fino a che sarà molto morbida.

Aggiustare di sale e pepe e schiacciare il tutto molto bene con una forchetta.

Riempire i vol au vent con il composto, inserire il quadretto di formaggio spingendolo all'interno del composto e coprire con la metà del datterino, due metà se sono piccoli.

Passare velocemente in forno per far sciogliere il formaggio e far appassire i pomodori.

Servire caldi spruzzati di balsamico.



## *Fragole balsamiche di Cavalli*

### INGREDIENTI:

- g. 250 di fragole fresche mature, lavate e scolate.
- n. 1 cucchiaino di zucchero di canna
- n. 1 cucchiaino di balsamico tradizionale

### PREPARAZIONE:

Tagliare le fragole in 4/6 parti e versarvi sopra zucchero e Balsamico.

Mescolare delicatamente e lasciare macerare da una a, meglio, tre ore.

Servirle nella coppa senza altra aggiunta.



## Elenco Assaggiatori della Confraternita

- ANNO 2018 -

Albertini Mara	Giuliani Fabio
Bagnacani Luciano	Gualandri Corrado
Barbanti Andrea	Iori Tiziano
Bellamico Guido	Manini Gianluca
Benevelli Fabio	Menziozzi Fabio
Bertani Renato	Montanari Gianni
Bizzarri Gabriele	Moscardini Guglielmo
Bocedi Ilario	Musi Gabriele
Boni Ermanno	Musi Valeria
Borghi Davide	Mussa (Bocedi)
Canovi Davide	Nunziante Anna Paola
Canovi Erio	Ovi Sandro
Cantoni Daniele	Panciroli Cristina
Cantoni Enrico	Pellati Roberto
Cattini Francesco	Piccinini Giovanni
Cavalchi Antonio	Pisi Luciano
Cavalli Giovanni	Poletti Gianni
Cavazzini Edoardo	Prandi Marco
Cavilli Laura	Ravaldi Gianni
Cervi Cesare	Riccò Gianfranco
Chierici Giulio	Rinaldini Renzo
Chiossi Vito	Rontani Rino
Comastri Fernando	Rovacchi Sandro
Corradini Claudia	Ruozzi Gabriele
Corradini Antonella	Soragni Marco
Corradini Gaetano	Spagni Giovanni
Ficarelli Francesco	Strozzi Stefano
Ficarelli Luciano	Salsi Stefania
Fontanini Marcello	Torreggiani Giorgio
Gialdini Miller	Torricelli Prospero

## RINNOVO ISCRIZIONE

Ricordiamo ai soci di  
RINNOVARE L'ISCRIZIONE (35€)  
per l'anno 2018 entro il mese di Novembre.  
Le richieste che perverranno nel mese  
di Dicembre saranno valutate con validità  
per l'anno 2019.

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:**  
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