



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 APS FONDATA DA FIGARELLI DR. AGR. ANTONIO FU BRUNO - N. 1 FEBBRAIO 1995

Storia - Storie - Ricette - Note storiche a cura della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale APS
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. 

Premiazione Palio Matildico 2022 Il Botticello va a Salvaterra di Casalgrande

di Francesco Cattini



Gi siamo riusciti!!! Sembrava impossibile consegnare due Palii nello stesso anno ma, grazie al lavoro impegnativo e assiduo del nostro laboratorio, del nostro comitato assaggi, dei nostri assaggiatori e del responsabile del Palio Matildico Prof. Renato Bertani, siamo arrivati alla conclusione del 32° Palio e alla conseguente serata di Gala entro la naturale scadenza del 2022 recuperando così, si spera in modo definitivo, i ritardi accumulati in un biennio di "pandemia".

Siamo tornati a tavola tutti insieme nella piacevole ed accogliente cornice del salone Smeraldo presso la C.T.L. di Bagnolo in Piano con la presenza dei Sindaci di Bagnolo in Piano, di Rio Saliceto, di Scandiano, degli assessori di Quattro Castella e Novellara e della Preside del Bus Pascal (tutti luoghi dove sono allocate alcune delle nostre tante acetarie). Prendenti inoltre la Vicepresidente del Consorzio A.B.T.RE e due Consiglieri della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto in qualità di graditissimi ospiti.

Al termine della piacevole serata si è provveduto, a cura del Prof. Bertani, all'apertura della busta contenente i nomi e la classifica dei 12 Finalisti, primi sono risultati i cugini Luca e Leonardo Zanti di Salvaterra di Casalgrande a cui, oltre alla consegna del Tradizionale Botticello d'Argento, vanno le Nostre congratulazioni e una particolare annotazione: sono i più giovani vincitori del Palio!!

Anche quest'anno l'attestato rappresenta un'opera originale appositamente realizzata dalla Dr.ssa Fiorella Gualzetti che, continuando la tradizione iniziata in occasione del Palio 2021, ha consegnato personalmente la sua creazione ai vincitori del 32° Palio Matildico.

Elenco dei vincitori, classifiche e foto della serata seguono nelle pagine interne.

Colgo l'occasione di questo spazio per augurare a Voi, ai Vostri Cari e a tutti gli Amici del Balsamico della Tradizione delle Famiglie Reggiane un buon Natale e un sereno Anno Nuovo.

Il Presidente Francesco Cattini



Classifica 32° Palio Matildico 2022



enerdì 2 dicembre 2022 presso la Cooperativa Tempo Libero di Bagnolo in Piano si è tenuta la premiazione del XXXII Palio Matildico, competizione annuale dedicata agli aceti balsamici tradizionali di produzione familiare.

Nonostante le perduranti limitazioni e le difficoltà conseguenti la pandemia, hanno partecipato quasi 400 campioni di Aceto Balsamico di produzione familiare. Tra questi con successive selezioni si sono individuati i dodici vincitori.

Quest'anno i vincitori del Botticello d'argento sono: **Zanti Luca e Leonardo di Casalgrande con punti 351,17.**

Sono i più giovani vincitori del Palio Matildico, di buon auspicio perché questa tradizione rimanga viva anche per le prossime generazioni.

	PUNTEGGIO	PRODUTTORE	LOCALITÀ
1	351,17	Zanti Luca e Leonardo vincitori del Botticello d'Argento	Casalgrande
2	345,17	Canovi Erio	Scandiano
2	345,17	Moscardini Guglielmo	Sassuolo
4	343,22	Salvarani Ulisse	Reggio Emilia
5	341,68	Vezzani Cilloni Marisa	Reggio Emilia
6	341,17	Riccò Gianfranco	Reggio Emilia
7	340,50	Braglia Valeria	Castellarano
8	339,83	Barozzi Stefano	Reggio Emilia
9	337,83	Oliveti Pier Giorgio	Canossa
10	337,40	Grossi Marco	Reggio Emilia
11	334,20	Lini Fabio	Correggio
12	333,17	Munari Elia	Reggio Emilia



	PUNTEGGIO	PRODUTTORE
13	333.15	Bizzarri Gabriele
14	332.78	Felisa Barbara
15	331.68	Bonacini Leandro
16	331.17	Caroli Fernando
16	331.17	Tagliavini Diego
18	331.10	Bozzini Carlo
19	329.47	Rabotti Vanna
20	328.97	Rinaldini Renzo
21	327.98	Borghì Silvano
22	327.83	Ferrari Aldo
23	327.53	Marmioli Angela
24	327.28	Lotti Luciano
25	324.50	Montanari Gianni
26	324.47	Pederzoli Alberto
27	323.48	Avosani Maurizio
28	323.43	Gambarelli Gianluca
29	321.42	Ghirelli Susanna
30	311.92	Alberti Vincenzo
31	308.70	Prandi Ennio Francesco
32	308.55	Lotti Luciano
33	308.40	Aldini Ivan
34	308.35	Baschieri Enrico
35	308.35	Scolari Alessandro
36	307.90	Zanti Simone
37	307.80	Comastri Fernando
38	307.60	Cavalli Giovanni
38	307.60	Vezzani Cilloni Marisa
40	307.50	Camellini Ivana
40	307.50	Belloni Paolo
40	307.50	Ferrai Aldo
43	306.95	Caselli Federico
44	306.85	Cavalli Giovanni
45	306.70	Tinterri Gianfranco
46	306.70	Brunetti Andrea
47	306.50	Avosani Maurizio
48	306.30	Grossi Marco
49	305.90	Longagnani Giorgio
50	305.35	Gambarelli Gianluca
51	305.30	Rontani Rino
52	305.30	Pagani Aura
53	305.05	Bellamico Romano
54	304.95	Bonacini Leandro
55	304.70	Belloni Paolo

Merito a...

Borghì Silvano

2° campione finalista con 326.50 punti

Caroli Fernando

2° campione finalista con 316.50 punti

Ferrari Aldo

2° campione finalista con 310.50 punti

Oliveti Pier Giorgio

2° campione finalista con 322.05 punti

Oliveti Pier Giorgio

3° campione finalista con 311.50 punti

Palio Aceti Affinati

1	Codeluppi Annalisa	Quattro Castella	300,50
2	Medici Danilo	Vezzano sul Crostolo	292,50
3	Barozzi Corrado	Casalgrande	290,50
3	Acetaia Com.le	Rio Saliceto	290,50

La Preside del BUS alla cena di Gala

Venerdì 2 dicembre, ho partecipato, a nome dell'Istituto "Pascal", alla Cena di Gala della Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale: è stato davvero interessante prendere atto di quanto sia diffusa, su tutta la nostra Provincia, l'attività della Confraternita e quanto essa sia fulcro di una consolidata tradizione storico-sociale.

La nostra presenza in questo contesto, come scuola, rappresenta una bella possibilità di crescita per i ragazzi (rispetto alle competenze tecnico-scientifiche e rispetto alle conoscenze storiche), e, nel contempo, garantisce un'efficace sinergia fra generazioni.

È stata un'occasione molto piacevole di scambio, ricca di suggestioni per le future collaborazioni.

Sonia Ruozzi



COPIA DI RIPRESE DEI PALII PASSATI

La segreteria della Confraternita mette a disposizione dei soci la possibilità di fare copia di riprese delle premiazioni dei Palii 1995, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022.

In questi video ripresi dal Signor Cavalli, si potranno vedere le pre-

miazioni e i partecipanti alle cene. Bisognerà consegnare "chiavetta" da 64GB dove vi verranno "versate" le riprese. Ci sono volti giovanili di chi non lo è più e, purtroppo, volti di persone a noi care che sono scomparse.

Buona visione !!!

VINCITORI PALIETTI 2022

I PRIMI CLASSIFICATI

ALBINEA

Gianni Poletti punti 300

CORREGGIO

Giovanardi Marietta punti 309

GUALTIERI

Brunazzi Achille punti 300

RIO SALICETO

Gonzaga Oriella punti 308

RUBIERA

Castagnetti Ermes punti 318

NOVELLARA

Rossi Fabrizio punti 320

FABBRICO

Catellani Odino punti 287

Una visita interessante e difficilmente ripetibile

di Luciano Bagnacani



Fon il titolo la “botte meravigliosa et altre geostorie idrauliche”, si è svolta il 5 novembre 2022 a Fellegara di Scandiano un’interessante giornata che ha permesso ai numerosi visitatori di fare un viaggio nella storia del Canale di Secchia “tracciato almeno dal XII secolo per volere della città di Reggio”. La Confraternita dell’Aceto Balsamico ha contribuito a sostenere l’iniziativa organizzata dal Cbec (Consorzio di Bonifica dell’Emilia Centrale), dal Comune di Scandiano e dal Comune di Reggio Emilia, offrendo anche la possibilità di visitare, con la guida del signor Giovanni Cavalli, una delle più antiche e prestigiose acetaie della nostra provincia. Favorite dalla splendida giornata autunnale, le visite alla Botte Idraulica avvenute a piccolo gruppo con le necessarie misure di sicurezza, sono iniziate al mattino con la discesa nello storico tunnel realizzato nel XIV secolo che passa al di sotto del torrente Tresinaro. Il geostorico Antonio Canovi e il direttore del Cbec Domenico Turazza hanno illustrato interessanti particolari relativi alla ardita, quanto importante realizzazione che, grazie alla forza dell’acqua, ha fornito per secoli tanta energia alla città di Reggio, ai suoi mulini e non soltanto. È risultata poi particolarmente interessante la visita guidata dal signor Alberto Valeriani all’omonimo Mulino di origini medioevali che si trova in prossimità della Botte Idraulica e che funzionava grazie all’energia dell’acqua del canale.



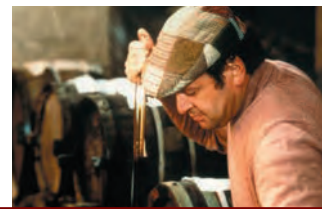
Alcuni momenti della visita avvenuta in piena sicurezza. In basso a sinistra il geostorico dott. Antonio Canovi.



Nel pomeriggio sono intervenuti il Sindaco di Scandiano Matteo Nasciuti con l’assessore Matteo Caffetani, gli assessori del comune di Reggio Lanfranco De Franco e Carlotta Bonvicini che hanno potuto seguire l’interessante illustrazione tecnica dell’Ingegnere Paola Zanetti dirigente del Cbec. Grande è stata anche la partecipazione al ricco buffet, con scelta di piatti al Balsamico, messo a disposizione dal Circolo Nuova Fellegara.

Le acetaie della Confraternita: puro possesso o opportunità?

di Giovanni Cavalli



Dopo tre anni di permanenza in acetaia Cavalli, dopo diverse cure per pulizie, sostituzione cerchi, integrazione con barile di ginepro di altra provenienza, travasi e rincalzi, siamo riusciti a trasferire in acetaia Casalgrande la seconda metà della batteria acquistata dal Sig. Gatti, composta da 5 barili: Ginepro 20 lt, Rovere 25 lt, Gelso 30 lt, Castagno 50 lt, Castagno 60 lt. Dal 2023 l'aceto verrà coinvolto negli assaggi del Palio Matildico.



Ricordi del tempo passato....

di Eriberto Ferrari

Scritto in memoria di mia madre, Signora Cigni Anna Maria in Ferrari (14.05.1939 - 10.10.2021)



E' stata Lei a trasmettermi la passione per l'aceto balsamico tradizionale, fin da quando io ero bambino.

Ogni tanto io e Lei ci appartavamo a parlare delle nostre cose, della nostra storia e dei nostri ricordi del tempo passato.

Anche con mio padre accadeva la stessa cosa, spesso mi raccontava che quando era piccolo abitava in una piccola frazione del comune di Scandiano ai piedi delle colline e li spesso sul finire dell'estate o al giungere delle prime avvisaglie dell'autunno, alla sera si fermava a guardare i Landini che trainando gli aratri a ruote solcavano quelle colline con i vomeri, ribaltando le zolle del terreno emettendo un suono particolare e quando andavano sotto sforzo, dalle marmitte uscivano lunghe fiammate molto appariscenti nel buio serale e ancora di più visibili nel buio notturno.

Un giorno, circa 15 anni fa, decidemmo di acquistare un trattore usato per continuare a coltivare un piccolo appezzamento di terreno sul quale sorgeva un vigneto, un tempo vicino alla sua casa, ma ora lontano in quanto era stata costruita una tangenziale e lui non più giovane preferiva non addentrarsi nel traffico. Siccome l'uso principale sarebbe stato quello di trainare l'erpice a pettine che usava mia nonno (Rebghina in dialetto reggiano) caricata con dei pesi per muovere meglio il terreno, la scelta cadde sul famoso Landini, così univamo l'utile al dilettevole.

Ne trovammo uno da un signore che lo vendeva, non era bellissimo, assomigliava di più ad un brutto anatroccolo piuttosto che ad un bellissimo cigno come mio padre si ricordava, ma io gli dissi di non preoccuparsi perché lo avremmo messo in ordine.

Questo fu fatto e per alcuni anni fu utilizzato, ma a volte nella vita capitano imprevisti, si devono affrontare nuove problematiche e il Landini rimase fermo per circa un decennio.



Al termine del mio ciclo lavorativo, avendo nuovamente tempo a disposizione, un giorno decisi di andare a vedere il Landini, aprii il garage e lo spettacolo che mi si presentò non era dei migliori, ovunque ragnatele e polvere, il Landini con le gomme sgonfie e usurate, il motore non andava in moto in quanto la pompa d'iniezione si era bloccata, perdita di liquidi causa l'indurimento delle guarnizioni.

Lo stato di sconforto fu grande, richiusi la porta del garage e me ne andai, poi per alcuni giorni pensai al da farsi, mi passo' per la mente anche la malsana idea di venderlo a peso, ma poi parlando con amici decisi di avviare il restauro, anche perché il mezzo ormai da anni faceva parte della piccola azienda agricola di mia madre.

In fase di restauro sono emerse alcune criticità, in quanto essendo stata la trattoria costruita nel 1953 e facente parte della 2a serie, l'impianto elettrico è a 6 volt, inoltre sono state chiarite alcune particolarità costruttive come i pedali per fermare il mezzo, che ora chiamiamo freni, montati uno a destra e l'altro a sinistra anziché uniti entrambi a destra.

Ciò fu fatto per facilitare la svolta a destra o a sinistra sui terreni in fase di aratura, in quanto questi mezzi circolavano principalmente in campagna, sulle carraie e le strade erano quasi tutte bianche.

Vi era anche la possibilità di montare i semicingoli per aumentare l'aderenza in fase di aratura, per entrare in terreni umidi come le risaie e contrastare sul mercato i mezzi a 4 ruote motrici.

Il modello L25 fu costruito nello stabilimento di Camerlata vicino a Como.

Esiste un volume "Landini Trattori Classici pubblicato da Giorgio Nada editore" molto curato e dettagliato dove da pagina 78 a pagina 82 sono riportati tutti i dati con i relativi numeri di telaio per anno di costruzione.

Ora il restauro è terminato e il nostro Landini L25 da brutto anatroccolo si è nuovamente trasformato in un bellissimo cigno.

Oggi mio padre dall'alto dei suoi 90 anni in dialetto reggiano mi dice "dai, andom a veder al Landein" e io lentamente lo accompagno e gli apro il portone del garage, lui si ferma, lo osserva con attenzione e poi sempre in dialetto reggiano "al Landein lè seimper ste al trator più bel ad tot!"

Sono molto addolorato che mia madre ci abbia lasciato, continuerò per sempre a curare la nostra acetaia in sua memoria. R.i.p.

KOSOVO

30 Giugno 2022

Dopo la Repubblica Ceca anche il Kosovo conosce il nostro balsamico.

Durante la sessione plenaria di presentazione del progetto Natur Kosovo, il nostro infaticabile Ambasciatore Piergiorgio Oliveti ha consegnato le nostre confezioni alla Ministra dello sviluppo economico Rozeta Hajdari e all'ambasciatore italiano Antonello De Riu.



CENA E ASSEMBLEA ASSAGGIATORI

30 giugno 2022

Riunione di alfieri e assaggiatori, seguita da cena, per organizzare i prossimi mesi che si annunciano pieni di impegni: analisi campioni, assaggi del Palio, fiere e Palietti locali, organizzazione e gestione di sempre nuove acetaie comunali, serate di approfondimento.



MAURIZIANO

18 Settembre 2022

Al parco del Mauriziano si è svolta la festa d'autunno "Sotto le stelle di Ariosto al Mauriziano", anche qui la Confraternita era presente con il Presidente Francesco Cattini e il Presidente emerito Luciano Bagnacani.



CASALGRANDE

11 Settembre 2022

Alcuni soci della Confraternita curano la cottura del mosto in occasione della Fiera di Casalgrande.



Iscrizione all'Inventario Nazionale prodotti Agroalimentari

Il 30 agosto con posta certificata il Ministero delle politiche agricole ha comunicato l'iscrizione all'Inventario Nazionale prodotti Agroalimentari, primo passo per la presentazione della candidatura UNESCO come bene immateriale della tradizione del balsamico familiare. Decreto ministeriale - Comunicato di Mammi.



Nella foto da sinistra il presidente emerito Luciano Bagnacani, il vice Luigi Bellamico e il Presidente Francesco Cattini nel laboratorio della Confraternita.

TURCHIA

11 Settembre 2022

Il nostro ambasciatore Piegiorgio Oliveti in Turchia, nelle Cittaslow di Lemalye (Turchia centrale) e Arapgir (Anatolia).

I rispettivi Sindaci Haluk Comertoglu e Mehmet Karaman hanno molto apprezzato il nostro balsamico.



REGGIOLO
11 Settembre 2022
Confraternita della Zucca "Teofilo Folengo"

XX° CONVEGNO DELLA ZUCCA
Palazzo Sartoretti "Salone dei miti"
ore 9,45 Buffet di benvenuto ore 10,00 Convegno

Consiglio Comunale Straordinario
ODG

- Patto di amicizia con il comune di Bon-Encontre (FR)
- Conferimento "Cittadinanza onoraria" al Prof. Rodolfo Signorini

XX° Convegno - presiede il Priore Rodolfo Signorini

- Aceto?... Balsamico
Relatore Dott. Francesco Cattini
- Acetobacter e flora batterica intestinale
Relatore Dott. Francesco Puerari

ore 12,30 Convivio - Hotel dei "Gonzaga"
Per informazioni
Telefonare al numero 345 8094873 - 393 8004787

REGGIOLO

11 Settembre 2022

Domenica 11 il nostro Presidente Francesco Dr. Cattini interviene al XX congresso della Zucca nel bel "salone dei miti" di Palazzo Sartoretti a Reggio. (sotto)

A fianco con una socia della Confraternita della Zucca proveniente dal Friuli.



RIO SALICETO

2 e 3 ottobre 2022

Sabato serata di premiazione del Palietto a Rio Saliceto.

I vincitori sono stati:

- 1 classificata Gonzaga Oriella con pt 308
- 2 classificata Guaitolini Veà con pt 307
- 3 classificata Lotti Martina con pt 305
- 4 classificato Lanfredi Laudo con pt 302
- 5 classificato Iotti Luciano con pt 301



GUASTALLA

25 Settembre 2022

A Guastalla, dalla pigiatura alla cottura del mosto...

L'alfiere Avio Zecchetti insieme a Renzo Rinaldini sempre presenti nella divulgazione del nostro "oro".



ALBINEA

30 Ottobre 2022

Durante la tradizionale "Festa d'Autunno" di Albinea 29-30 Ottobre 2022 si è tenuto il "Palio del balsamico" della Confraternita.

I primi tre classificati sono:

- 1° Poletti Gianni, 300 punti
- 2° Ferrari Aldo, 298 punti
- 3° Montanari Primo, 296 punti



BIANELLO

Ottobre 2022

Continuano i lavori di gestione delle nostre acetaie. Ultimi lavori alle batterie collocate nella torre del castello di Bianello (Quattro Castella).



COREA E GIAPPONE

31 Ottobre 2022

Il nostro ambasciatore Piergiorgio Oliveti in Corea e Giappone



Il nostro balsamico è stato consegnato al Vicesindaco Mr. Park della Cittaslow di Jeonju, importante città storica e capitale culturale; al Sindaco della Cittaslow di Jangheung, Kim Sung; al vicesindaco della Cittaslow di Chuncheon, Lee Chang Woo in Corea e al Sindaco dell'importante Cittaslow di Maebashi, Giappone, Provincia di Gunma.

SAN MARTINO

Ottobre 2022

La Confraternita è presente alla Fiera di San Martino. Nella foto a fianco il Vice Presidente Giudo Bellamico con un nostro associato.



Sotto da sinistra Giorgio Torreggiani, la signora Albertina Mazzoni e il Presidente Francesco Cattini.



RUBIERA

11 Dicembre 2022

Alcune foto delle premiazioni del Palietto di Rubiera.

I vincitori sono:
Castagnetti Ermes
punti 318
Gambetti Gianmarco
punti 297.32
Iori Giuseppe
punti 295.32



RICETTE AL *Balsamic*

di Daniela Alboni



Indivia con crema di gorgonzola

Tagliare i cespi di indivia in due o tre tranci, lavarli, asciugarli e disporli su una teglia rivestita di carta da forno.

Preparare un'emulsione con olio evo, sale e pochissimo pepe.

Con un pennello, ungere la verdura e infornare a 200° per ca. 15/20 minuti.

Nel frattempo, preparare la crema sciogliendo il gorgonzola con pochissimo latte caldo. Circa un cucchiaino colmo di gorgonzola per ogni trancio.

A cottura ultimata, ritirare la verdura dal forno, disporla in un piatto da portata e irrorarla con la salsa e l'Aceto Balsamico tradizionale.

Servire subito eventualmente con altra salsa a parte.

Confraternita Aceto Balsamico Tradizionale APS PRESENTA

CORSI 2023

A

Corso per conduttori di Acetaia
7 lezioni dal 2 al 24 febbraio 2023

B

Corso intensivo per conduttori di Acetaia
Lezioni concentrate in 3 giornate
sabato 4 - 11- 18 febbraio 2023

Per motivi organizzativi e didattici i singoli corsi sono limitati a massimo 15/20 iscritti.

I corsi saranno confermati con almeno 8 partecipanti.

I corsi si terranno in sede a Scandiano, Via Cesare Magati 2 (Torre dell'orologio). In base al numero di partecipanti la sede potrà essere cambiata.

Il costo è di **90,00 € + 35,00 €** per l'iscrizione annuale all'associazione. Comprende il materiale didattico.

Il corso sarà tenuto da docenti esperti del settore. La programmazione delle lezioni potrà subire delle variazioni.

Dopo i corsi saranno previste serate di allenamento che permetteranno di approfondire le modalità di assaggio dell'aceto balsamico tradizionale.

Per informazioni telefonare al 335 7257446 oppure scrivere a whatsapp 329 4726036 o mail all'indirizzo: segreteria@confraternitaacetobalsamico.it

Iscrizione:

è obbligatoria con compilazione della scheda di iscrizione che deve essere inviata a segreteria@confraternitaacetobalsamico.it. La scheda è disponibile sul sito www.confraternitaacetobalsamico.it

Pagamento:

su **codice IBAN IT 74 S 03032 12800 010000036743** oppure in contanti alla prima lezione con la registrazione delle iscrizioni.

Nel caso di pagamento con Bonifico si prega di specificare nella causale: iscrizione corso conduttori 2023 - indicare corso serale/corso intensivo seguito da nome e cognome dell'iscritto.

Nel caso di partecipazione di più componenti la stessa famiglia per gli altri familiari è previsto il pagamento della sola iscrizione all'associazione (35,00 Euro). Verrà distribuito un unico materiale didattico per l'intera famiglia.

I nostri lutti



Romano Bellamico

21 Aprile 1935 - 23 Giugno 2022

Nostro socio e sostenitore ha rappresentato per la Confraternita una importante perdita.

L'amore della famiglia, la gioia del lavoro, il culto dell'onestà furono realtà luminose della sua vita.

Ci è caro ricordare l'amico **Paolo Bertani**, socio della Confraternita, che ci ha lasciati lo scorso Maggio in un tragico incidente.

Uomo di grande volontà ed umiltà, tanto faceva ma senza fare clamore. Le sue radici e il suo cuore profondamente legati alla campagna reggiana dove apprezzava e coltivava i frutti che le nostre terre offrono.

È proprio da qui che, ormai più di 15 anni fa, era nata la sua voglia di mettersi in gioco, di provare a produrre un prezioso e raffinato aceto secondo le regole della tradizione. E questa sfida, iniziata quasi per gioco, era diventata la sua passione, l'acetaia, dove custodiva le preziose botticelle, era il suo laboratorio creativo... il suo rifugio.

Ora il testimone passerà ai famigliari che desiderano onorare e far conoscere il suo operato continuando, con altrettanta passione. La tradizionale produzione del suo "nettare". A loro le nostre sentite condoglianze.



Iori Giuseppe è stato un grande appassionato di aceto balsamico, finalista in più palii maldici ha costruito un bellissimo batticerchi che metteva nelle nostre lotterie. Era persona impegnata nel volontariato, sempre presentenelle varie attività, ha ricoperto per anni il ruolo di vice presidente dell'Avis di Rubiera. Anche quest'anno il suo aceto si è classificato terzo al Paletto di Rubiera.



Sono passati quasi cinque mesi dalla dipartita di **Paola Bonoretti**, rimane un vuoto immenso e un grande dolore, era una donna fantastica e una moglie eccezionale. Il suo esempio di vita ci darà la forza per andare avanti in questi giorni difficili.

33° Palio Matildico 2023

RACCOLTA CAMPIONI

entro fine marzo

LA DATA CORRETTA SARÀ COMUNICATA
NEL PROSSIMO NOTIZIARIO

PRESSO:

- Torricelli Botti tel. 0522 521035
- I nostri Alfieri di zona

La sede è APERTA nella serata di LUNEDÌ.

RINNOVO ISCRIZIONE

Ricordiamo ai soci di

RINNOVARE L'ISCRIZIONE (35 €)

per l'anno 2023.

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

CONTRIBUTI

Ricordiamo inoltre che

la Confraternita dell'Aceto Balsamico
Tradizionale APS

è una Associazione 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 APS
www.confraternitaacetobalsamico.it

Direttore Responsabile: Luciano Bagnacani
Redazione Direttore Editoriale: Rino Rontani,
Francesco Cattini, Gianfranco Riccò, Eriberto Ferrari
Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale APS
via Magati 2 - 42015 Scandiano
Presidente: Francesco Cattini - Cell. 335 7257446
Stampa: TecnoGRAF Via Fabio Filzi, 34 - 42124 Reggio E.



WhatsApp

329 4726036