



# 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 FICARELLI 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.



## Duemilaventitre uno sguardo al futuro

di Francesco Cattini



**L**asciati alle spalle “isolamento e pandemia” l'attività della “Nostra Confraternita del Balsamico” è iniziata sotto i migliori auspici: abbiamo cominciato con due corsi per Conduttori di acetaia familiare e introduzione all'assaggio del Balsamico familiare, uno intensivo al sabato e l'altro serale con cadenza bisettimanale i cui posti disponibili sono andati rapidamente esauriti.

I corsi hanno avuto unanimi apprezzamenti e sono terminati con una serata conviviale a cura del Nostro Chef Soliani nella splendida cornice nella sala sotto la Chiesa di Montericco.

Anche quest'anno abbiamo replicato la collaborazione con alcune classi del liceo Pascal che si è concretizzata in una lezione teorico pratica tenuta dal dr. Bellamico e dal dr. Cattini nell'aula laboratorio del Pascal a cui è seguita una visita guidata presso la Nostra sede in Scandiano e la successiva visita alla storica Acetaia Cavalli di Fellegara.

Nel mese di Marzo ci è giunto un graditissimo invito per partecipare ad un evento, in occasione dell'inaugurazione della Centenaria Fiera di San Giuseppe, da parte del Sindaco di Scandiano dr. Matteo Nasciuti e dell'Assessore Matteo Caffetani, nel corso del quale la Confraternita, la Compagnia della Spergola e la sezione Reggiana del Consorzio del Parmigiano Reggiano hanno assistito alla presentazione di tre progetti a cura degli studenti di tre classi dell'Istituto Tecnico Agrario Zanelli relativi alla produzione di vino, formaggio e birra seguiti da commenti e domande poste dai presenti.

Al termine delle presentazioni gli studenti han-

no partecipato ad un assaggio guidato delle tre eccellenze del territorio reggiano: il Balsamico, la Spergola e il Parmigiano Reggiano finalizzato ad apprezzare e riconoscere i caratteri peculiari di questi Tesori della Nostra Terra.

Il senso dello “Sguardo al Futuro” è proprio nel concreto coinvolgimento delle nuove generazioni, non nella semplice conoscenza storica dei prodotti tipici, ma nel trasmettere loro la Capacità del Saper Fare, che sola può, mantenendola viva, assicurare la continuità produttiva nel pieno rispetto della Tradizione.

All'interno di questo Botticello troverete altre novità che certamente richiederanno lavoro ed impegno aggiuntivi ed è per questo che il Vostro Presidente ringrazia sentitamente le Socie e i Soci che con il loro lavoro rendono la Nostra Confraternita una cosa importante per tutta la Comunità Reggiana.

*Il Presidente Francesco Cattini*

## 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:

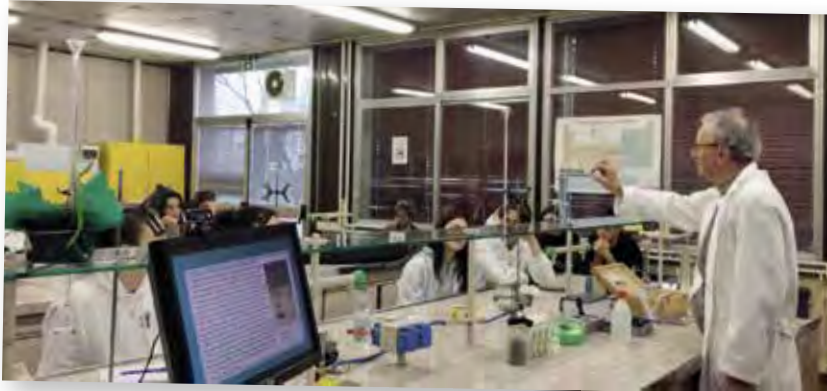
**IT 74 S 03032 12800 010000036743**

## Ultima serata del corso Conduttori di acetaia

Lunedì 27 febbraio  
si è svolta la serata conclusiva  
del Corso di Conduttori di  
acetaia presso l'Oratorio della  
Chiesa di Montericco.



Uso aceto balsamico in  
cucina, assaggi preparati da  
Giuseppe Soliani.



## Lezioni nel laboratorio del Pascal

Il nostro vive presidente  
dr. Guido Bellamico mentre  
tiene la lezione agli studenti  
dell'Istituto Superiore Blaise  
Pascal, il 22 febbraio 2023.





## L'inaugurazione della Centenaria Fiera di San Giuseppe a Scandiano

Alcune immagini in occasione dell'incontro con le classi dell'Istituto Superiore Antonio Zanelli durante la Fiera Centenaria di Scandiano.



## Visita all'Acetaia Comunale di Novellara

In occasione di Nomadi Incontro, il 21 febbraio 2023, il senatore Pietro Grasso, visita l'acetaia accolto dall'alfiere Avio Zecchetti e dal sindaco Elena Carletti.





# Nasce la Fondazione Cavalli Sotto il segno di Ferdinando

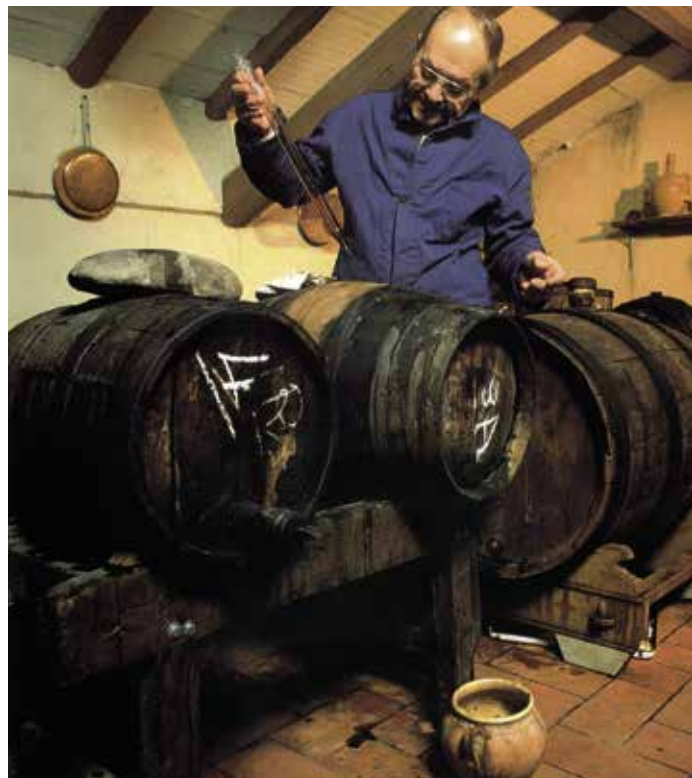
di Pier Giorgio Olivetti



**E'** il capostipite dei Cavalli che fece dono ai posteri, alla sua terra e al mondo intero del "modo nuovo" di far aceto. Nel Dopoguerra ebbe l'intuizione di ampliare l'acetaia di famiglia per soddisfare le richieste dell'elisir di impronta matildica che già allora andavano ben oltre Modena e Reggio. Fu da parte sua un modo di costruire futuro per una tradizione collettiva che dovremmo considerare "bene comune"

Dare futuro ad un nome e ad una famiglia che a partire dal diciannovesimo secolo ha tracciato e traccia la storia dell'Aceto Balsamico Tradizionale.

Questa l'idea che ha portato Giovanni ad istituire la Fondazione Cavalli in memoria di Ferdinando, suo padre lungimirante che al solo vino aggiunse con consapevolezza e moderna sensibilità la produzione di aceto balsamico tradizionale.



## La storia



Tutto iniziò a fine Ottocento con Luigi e Giovanni Cavalli, due fratelli che collaborarono nella produzione dei gabbioni: nell'Italia postunitaria Umbertina fervevano i lavori di bonifica e regimentazione dei fiumi e i fratelli ben presto intuirono l'importanza delle gabbie con telai in ferro a doppia torsione necessarie per il contenimento degli smottamenti nelle sponde di fossi e torrenti.

L'attività era fiorente ma spesso venivano ricompensati "in natura", ovvero con carri d'uva. Così accadde che già agli inizi del '900 i Cavalli trasformassero l'uva in vino avviando una produzione sempre più importante fino a quando negli anni '20 la produzione enologica divenne l'unica attività imprenditoriale della famiglia. In quegli anni a cavallo i due secoli fu proprio Giovanni Cavalli 1° - nonno del Giovanni Cavalli 2° che tutti conosciamo - ad "ammalarsi" per primo "d'aséi", cominciando a raccogliere in soffitta teorie di botticelli e di fatto creando l'acetaia di famiglia.





Successivamente uno dei figli di Giovanni, Ferdinando, classe 1912, fin da otto anni è cresciuto in cantina diventandone poi giovanissimo direttore e responsabile di produzione. Quindi quando nel 1951 Luigi e Giovanni si separarono, Giovanni con il supporto dei suoi figli diede vita ad una nuova cantina tutta sua. Fu così che Ferdinando e i suoi fratelli Franco, Vivaldo, Oreste e Savino iniziarono una nuova impresa vinicola. Mentre i vini Cavalli nel boom economico e sociale d'allora raggiungono in breve i nuovi mercati di Cremona, Piacenza e Milano, Nando si sposa con Maria - la carissima mamma di Giovanni e Roberto - che gestendo l'intera contabilità darà un aiuto fondamentale ai destini dell'impresa.





## Si volta pagina

Qual è la scintilla che muove qualunque spirito imprenditoriale, da Henry Ford a Elon Mask? Mettere in valore quello che si ha e che si è, ovvero la propria

conoscenza ed esperienza, assumendosi qualche rischio mantenendo la barra dritta sulla realizzazione del proprio sogno.



Questo a prescindere dalle esternalità positive o negative...Esattamente quel che fece in modo del tutto naturale Nando con i suoi due figli, Roberto e Giovanni: mettere a frutto l'acetaia iniziata dal padre a livello familiare cinquant'anni prima, prendere i mosti dei propri vini di qualità, ottenuti da vitigni locali, Trebbiano, Spergola, Sauvignon e diversi Lambruschi, per poi produrre mosti cotti acetificati e avviare nuove batterie.

Per far questo attivò la sua rete di relazioni sociali nelle terre del Secchia racimolando dal *tasel* di tante case reggiane e modenesi un buon quantitativo di barili e batterie intere, alcune anche molto vecchie e pregiate.



## L'Acetaia Cavalli fa scuola

Ecco nascere a Scandiano, baricentrico tra Reggio e Modena, la prima produzione artigianale trasformando un'acetaia di famiglia in qualcosa di più importante. È il dono di Nando per "socializzare", diremmo oggi, il suo sapere e il suo piacere con l'intero mondo.

Le batterie di aceto balsamico tradizionale si passavano di generazione in generazione, prima tra le famiglie nobiliari poi le altre, per cui ieri come oggi era possibile trovare aceti vecchi oltre cent'anni. E fu da questi preziosi bariletti che papà Nando attinse nel 1969 il campione d'aceto che gli permise di vincere il 1° Premio al Palio di San Giovanni di Spilamberto. Anche se ben sappiamo che l'Aceto Balsamico Tradizionale - non solo per un gioco di parole - lo possiamo classificare per *extensionem* "aceto estense"..., ugualmente un reggiano che vince a Modena, fa sempre notizia, per di più in materia d'aceti. Fu solo l'inizio di altre vittorie, nel '74 alla Gara degli Aceti Balsamici dei Dominii Estensi, e nel 1989 quando l'Aceto Cavalli si aggiudicò il Palio Matildico a Reggio Emilia. Excelsior! L'acetaia si trova alle porte di Scandiano ad un passo dalle dolci colline dell'Appennino.



# Fondazione Cavalli, per fare futuro e donare *know how*

La grande competenza familiare per il mondo dell'Aceto Balsamico Tradizionale fu alimentata da sempre da una uguale passione che oggi troviamo negli occhi, nelle idee e nei progetti di Giovanni Cavalli, al quale va dato merito di aver portato avanti con massima serietà e rigore il testimone ricevuto dal padre Nando. Giovanni ha aggiunto creatività, modernità e impegno anche nel marketing, ma sempre col senso delle proporzioni e della misura: l'Aceto Balsamico Tradizionale esige rispetto, impegno, cura, pazienza, tempo. Tutte categorie che nella *fast life* quotidiana sono davvero da considerare una controcultura positiva ricevuta in dote dai nostri avi, da proteggere e tramandare.

La Fondazione Cavalli questo farà d'ora in poi, per continuare questa antica tradizione. In altri termini la famiglia Cavalli con questo passo suggerisce a tutti noi un "nodo al fazzoletto": non dimentichiamo mai che tradizione deriva dal verbo latino "tradere" = consegnare, tramandare. E per dare gambe a questo concetto, "siamo pratici", pare dirci Giovanni.

Tutto ciò è molto "reggiano". Sembra un colpo di teatro ma è un modo per responsabilizzare fin da subito ciascun membro della Confraternita: Giovanni, rimasto l'unico rampollo della famiglia Cavalli, nel Dicembre 2021 di comune accordo con Luisa Meago, unico altro socio della Cavalli srl, decide di costituire l'associazione "FONDAZIONE CAVALLI".

**Come si può intuire lo scopo principale è di non disperdere più di centoventi anni di esperienze nel settore balsamico e tramandare queste conoscenze a tutta la comunità reggiana, in particolare ai soci della Confraternita ABT della quale Giovanni è da sempre promotore ed alfiere.**

Operativamente nel 2021 la CAVALLI cav. FERDINANDO srl ha scorporato dai suoi cespiti 40 batterie (200 barili con origine dagli anni '50). Seguirà poi un passaggio costante dalla società srl alla "FONDAZIONE CAVALLI" di tutta la produzione aziendale entro il 2030.



**La gestione sarà di Giovanni e Luisa ma con una forte collaborazione della CONFRATERNITA ABT. Secondo gli intendimenti di Giovanni un giorno, non troppo lontano, saranno i soci della Confraternita a gestire la "FONDAZIONE CAVALLI". È un onore e una responsabilità che con mecenatismo Giovanni affida agli appassionati cultori dell'aceto di oggi e di domani. Touché, Grazie Nando! Grazie Giovanni!**





# Apriamo nuove strade

## Un'acetaia in gestione a Palazzo Vecchio di Reggio Emilia

di Francesco Cattini e Luciano Bagnacani

**L**a convenzione firmata con la famiglia di un Socio della Confraternita emigrato fuori regione per forza di causa maggiore, ha aperto la strada a nuovi promettenti impegni gestionali e organizzativi.

Chi sta fermo muore, recita un adagio molto noto. Per questo motivo e anche per venire incontro alla richiesta specifica da parte di un Socio, Pier Giorgio Oliveti, detentore di tre batterie intestate alle figlie, Matilde, Caterina e Beatrice, la Confraternita ha deciso di predisporre un nuovo protocollo di accordo con soggetti privati o collettivi che dovessero per qualche motivo essere impossibilitati a gestire la loro acetaia nel territorio di Reggio Emilia. “L'aceto balsamico

tradizionale come prodotto, ma anche i metodi di produzione, sono un vero e proprio tesoro del nostro territorio e certamente è tra i compiti della Confraternita fare di tutto per preservare questa produzione familiare in ogni modo.

**Ci è sembrato quindi naturale**, dopo aver avviato numerose e positive esperienze di gestione di acetaie di nostra proprietà in spazi pubblici comunali, **allargare l'impegno gestionale normato da specifiche convenzioni per acetaie private che rimangono di proprietà del privato, ma che sono sotto la nostra gestione e conduzione, in spazi pubblici dedicati”**.

**Va da sé che le convenzioni contratto definiscono caso per caso gli impegni di ciascuna parte.**

## L'acetaia Oliveti



Acetaia Oliveti in Vico

Seguendo l'impostazione tradizionale più antica e consolidata, la famiglia di Pier Giorgio e Isabella Oliveti decise di attivare una nuova batteria alla nascita dei figli. Così a seguito della nascita della primogenita, Matilde, avvenuta a Canossa a fine 1991, l'anno seguente venne messa in attività la prima batteria “A”, con cinque barili di uguale dimensione di 30 litri in legno di rovere, tutti uguali, riempiti con semibalsamico acidificato di ottima qualità.

La progettazione e realizzazione della prima batteria fu curata dall'indimenticato Ottavio Iori, straordinaria figura di gastronomo reggiano, molto noto in città, cultore della tradizione reggiana e grande esperto di aceti.

L'acetaia trovò ampio e ideale spazio nel sottotetto di una casa nella frazione Vico di Canossa. Ogni anno il tenentario Pier Giorgio Oliveti ha provveduto ai travasi e al rinalzo. Successivamente a causa della scomparsa prematura di Iori, la piccola acetaia familiare venne gestita con la collaborazione essenziale di Giovanni Cavalli.

Nel 1999 alla nascita della secondogenita, Caterina, venne messa a dimora una seconda batteria “B” e nell'occasione in accordo con Cavalli, venne interamente ripensato il progetto delle batterie.



# Palii e premi

A febbraio 2023 le tre batterie vengono traslocate a Reggio Emilia all'ultimo piano di Palazzo Vecchio (di fianco al Mauriziano).

## Estratto risultati annuali PALIO MATILDICO di OLIVETI P.G.

ANNO	SITUAZIONE	Batt.	Brix	Acid.	Rapp. B/A	PUNTI conseguiti	Classifica Finalisti
2008	non partecipa						
2009	<b>partecipa con:</b>	<b>A1</b>	66,8	6,18	10,81	<b>263,00</b>	
2010	non partecipa						
2011	non partecipa						
2012	non partecipa						
2013	non partecipa						
2014	non partecipa						
2015	non partecipa						
2016	non partecipa						
2017	<b>partecipa con:</b>	<b>A1</b>	74,9	5,95	12,60	<b>297,30</b>	
		<b>B1</b>	76,1	6,54	11,64	<b>309,33</b>	<b>5°</b>
2018	<b>partecipa con:</b>	<b>A1</b>	67,1	7,32	9,17	<b>266,00</b>	
		<b>B1</b>	67,9	7,40	9,18	<b>280,00</b>	
		<b>C1</b>	65,3	8,81	7,41	<b>260,00</b>	
2019	<b>partecipa con:</b>	<b>A1</b>	68,4	6,92	9,88	<b>298,20</b>	
		<b>B1</b>	68,6	7,46	9,20	<b>298,60</b>	
		<b>C1</b>	61,5	8,65	7,11	<b>258,00</b>	
2020	<b>partecipa con:</b>	<b>A1</b>	70,4	7,39	9,53	<b>313,90</b>	
		<b>B1</b>	71,7	7,53	9,52	<b>337,00</b>	<b>10°</b>
		<b>C1</b>	65,5	8,82	7,43	<b>280,00</b>	
2021	<b>partecipa con:</b>	<b>A1</b>	72,7	6,76	10,74	<b>324,83</b>	<b>18°</b>
		<b>B1</b>	72,4	7,34	9,86	<b>317,72</b>	
		<b>C1</b>	69,1	8,40	8,22	<b>295,50</b>	
2022	<b>partecipa con:</b>	<b>A1</b>	73,7	7,01	10,52	<b>322,50</b>	<b>Merito 2°F</b>
		<b>B1</b>	73,4	7,32	9,58	<b>311,50</b>	<b>Merito 3°F</b>
		<b>C1</b>	69,2	9,06	7,63	<b>337,80</b>	<b>9°</b>

A quel punto le due batterie furono di 5 barili ciascuno di capienza decrescente e legni in parte differenziati.

Furono acquistati nuovi barili di 50, 40 20 e 15 litri, in legni di diverse essenze, incluso il ciliegio e un botticino di 15 litri di ginepro. Furono mantenuti come barili centrali gli originali da 30 litri.

Nel 2001 alla nascita della terzogenita, Beatrice, seguì una terza batteria "C" proseguendo il piano precedente. Le batterie da allora furono tre e a pieno regime.

Va detto che nel settembre 2002 per motivi di lavoro la famiglia Oliveti si trasferisce in un'altra regione a oltre 300 chilometri di distanza, con condizioni microclimatiche del tutto difformi da quelle dell'Emilia di Nord-Ovest.

A questo punto una gentilissima e cara famiglia di vicini, la famiglia Morini composta da Ovidio, la signora Rosetta Luongo e i due figli Alessandro e Andrea, si rese disponibile ad ospitare nel suo sottotetto l'acetaia.

L'acetaia subì due traslochi in due anni fino alla definitiva sede in Vico.

Nel 2004 iniziarono i primi prelievi di ABT maturo, per il consumo familiare.

Nel mese di febbraio di questo 2023, due gruppi di nostri soci hanno dato seguito al

trasloco delle due batterie di Oliveti da Vico, località Gavassa, a Fellegara (per manutenzione straordinaria) e, infine, da Fellegara a Palazzo Vecchio.

## New entry

In aggiunta alle batterie di Oliveti, nella stessa stanza ha trovato spazio la nuova batteria V regalata alla Confraternita da Torricelli botti.

Batteria composta da barili di rovere rigenerato (originariamente barriques che hanno contenuto vino, poi modificate e riutilizzate le doghe per barili da balsamico). Questi barili sono atipici rispetto a quelli che si trovano comunemente in commercio. Sono meno allungati, esternamente levigati, con le "orecchie". Volume in litri: 80 - 60 - 40 - 30 - 20

Riempiti con mosto cotto acetificato della Confraternita e meravigliosamente marchiati a fuoco.

Tra qualche anno anche loro entreranno nel circuito degli assaggi per il Palio.





# Chiome fatali

Storia di un'acetaia di famiglia a cavallo tra due secoli

Associazione Casino di Sopra (info: casinodisopra@gmail.com)

**F**u anche grazie ai colpi di spazzola che scoccò l'amore tra un giovane cadetto romagnolo, allievo dell'Accademia Militare di Modena, e una signorina della Modena bene che dal palazzo prospiciente alle stanze dei cadetti osava mostrarsi ai giovani militari per poi volgersi per pettinare le fluenti chiome. Siamo a fine Ottocento e queste erano le armi di seduzione in voga, e consentite a quei tempi, alle signorine di una certa estrazione sociale.

Il Palazzo in questione era abitato da una facoltosa e numerosa famiglia con 10 figli, tra cui 5 femmine romantiche, appassionate nonché desiderose di sposarsi. Solo a fidanzamento avvenuto il futuro sposo venne a sapere che le splendide chiome ammirate da lontano nelle mattine autunnali non erano dell'amata, bensì della di lei sorella prediletta.

Il palazzo dalle finestre galeotte era dei Cottafavi e conservava nei polverosi solai, come da tradizione, un'acetaia di balsamico del cui frutto la famiglia era giustamente orgogliosa. I Cottafavi erano originari di Correggio e i loro poderi si estendevano nelle campagne circostanti; la loro dimora estiva, villa Cottafavi appunto, si trovava, e si trova tuttora a Mandriolo, anche se dal 2000 ha cambiato proprietà. *(foto 1)*

*1 - Villa del Sen. Vittorio Cottafavi di Mandriolo, in una foto degli anni '70.*



Ogni anno all'inizio dell'estate, con quello che oggi sarebbe un vero e proprio trasloco, la famiglia si trasferiva a villeggiare in campagna: bauli, mobili, carrozze variamente allestite seguivano quella dei proprietari: non si sa quando di preciso, ma durante uno di questi biblici viaggi, l'acetaia fu trasportata e ricollocata a Mandriolo. Si sa invece per certo che tra le figlie femmine, colei che alle nozze l'avrebbe ricevuta per custodirla era proprio la fanciulla dalle chiome ingannatrici.

Dal matrimonio tra il cadetto e l'intraprendente signorina *(foto 2)* nacque un'unica figlia, la nonna Maria detta Maris che avendo perduto la mamma in giovane età - siamo nel 1925 - venne cresciuta dalle zie, in particolare da una di queste, nel rispetto delle ultime volontà della madre: la zia di Maris era la sorella prediletta, colei che le aveva prestato le chiome fatali. Maris trascorse infanzia e adolescenza a Correggio mentre il padre avanzava nella brillante carriera militare in cui già si era distinto durante la prima guerra mondiale, guadagnando diverse medaglie al valore.

Nella non lontana Novellara viveva Pietro, detto Piero, figlio del Cav. Giovanni Lombardini,





2 - Matrimonio bisnonni



3 - Foto dei nonni al casino di sotto

proveniente anch'egli da una numerosa famiglia di proprietari terrieri. I due giovani si conobbero e si innamorarono da subito: il severo padre di Maris capì che c'era stato un bacio tra i due perché quella sera a tavola Maris... vomitò!

Seguì un fitto carteggio tra i due genitori, ad oggi interessante specchio dei tempi, a testimonianza dell'attenzione delle rispettive famiglie a quest'unione che andò a buon fine: fu così che Maris si trasferì a Reggio Emilia ma con casa di campagna al Casino di Sotto di Novellara, dove giunse anche l'acetaia che faceva parte della dote della giovane sposa. (foto 3)

I tempi cupi e difficili che seguirono portarono diverse traversie, tra guerra e prigionia del marito in Africa, che valsero a Maris l'epiteto di "la padrona", per essere riuscita a curare e mantenere il patrimonio agrario nonostante l'assenza del marito e gli appetiti dei fattori non sempre fidati.

Intorno agli anni '60 fu completata la lunga e complessa ristrutturazione di un altro edi-

ficio, il Casino di Sopra, nuova residenza della coppia: qui venne alloggiata naturalmente anche l'acetaia, la cui conduzione è stata a carico di Maris finché possibile. Di quel periodo abbiamo diretti ricordi di cassette d'uva, bollitura del mosto nel paiolo di rame, profumi, rimbrotti, curiosità, condita di agitazione varia e frenesia. La conduzione è passata poi alla nuora di Maris, Maria Teresa Nuvolari, vedova Lombardini e storica consigliera della Confraternita responsabile delle pubbliche relazioni, e attualmente a noi nipoti: se l'acetaia ancora vive e gode di ottima salute è però grazie al fondamentale aiuto della Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale. (foto 4)

I visitatori del Casino di Sopra spesso chiedono l'età dell'acetaia, ma è difficile proporre una precisa: ha l'età dell'intraprendente bisnonna (1885), o più probabilmente quella del trisnonno (1826), o risale ancora a prima, ai quadrisuoli che abitavano il palazzo Modenese?

Quello che importa davvero è che sia ancora qui, a dispensare aroma e gusto, testimone muta di epoche lontane che sollecitano tuttora la nostra fantasia.

4 - L'attuale acetaia





# GIORNATE BALSAMICHE

## 15-16-23 APRILE 2023

Appuntamenti alla scoperta del capolavoro reggiano L'Aceto Balsamico Tradizionale Reggio Emilia DOP, con la sua millenaria storia, un processo produttivo lunghissimo reso perfetto dal passare da genitore a figlio, ricco al gusto, sarà protagonista con numerosi appuntamenti nel suo luogo di origine: Reggio Emilia.

### PROGRAMMA

sabato 15 e domenica 16 APRILE 2023

#### ACETAIE APERTE

Visite guidate con degustazione di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP

Consultare l'elenco delle acetaie aderenti sul sito [www.acetobalsamicotradizionale.it](http://www.acetobalsamicotradizionale.it) e, se richiesto, prenotare tramite i contatti indicati.

In contemporanea con la manifestazione "Caseifici Aperti".

sabato 15 APRILE 2023 ore 9:00

#### LEZIONE PLENARIA SULL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DOP

PER GLI STUDENTI DELLE SCUOLE SUPERIORI

presso Centro internazionale Loris Malaguzzi a Reggio Emilia

Su prenotazione fino ad esaurimento dei posti disponibili.

domenica 16 APRILE 2023 ore 9:00

#### ASSAGGIO GUIDATO

PER PRINCIPIANTI CON ANALISI SENSORIALE ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP SU SCHEDA UFFICIALE

presso Chiostri di San Pietro a Reggio Emilia

Su prenotazione fino ad esaurimento dei posti disponibili.

domenica 16 APRILE 2023 ore 13:00

#### PRANZO

DEDICATO ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP

presso Chiostri di San Pietro a Reggio Emilia

Su prenotazione fino ad esaurimento dei posti disponibili.

domenica 23 APRILE 2023

ore 10:00

### INAUGURAZIONE

#### ACETAIA DEL CASTELLO DI CANOSSA

Convegno presso il museo di Canossa:

- "L'aceto alla corte di Matilde: ricostruzione storica della consegna del botticello d'argento" con il **Prof. Paolo Golinelli**, ordinario di storia Medievale all'Università degli Studi di Verona.
- "La via del volto Santo, da Mantova a Lucca" con **Piergiorgio Oliveti**, segretario generale CittaSlow.

A seguire trasferimento presso l'acetaia

per il taglio del nastro.

Prenotazione per domenica 23 aprile contattare

l'Acetaia Rupe di Canossa al 348 7306777



# REGOLAMENTO PALIO MATILDICO 2023

## Capo I. BANDO

**Art. 1.1.** E' bandito dalla Confraternita, un concorso denominato PALIO, fra produttori di aceto balsamico tradizionale.

**Art. 1.2.** Il PALIO si prefigge l'obiettivo di identificare fra i campioni presentati, gli aceti rispecchianti la tipicità dell'aceto balsamico tradizionale.

**Art. 1.3.** Per aceto balsamico tradizionale si intende il prodotto assolutamente naturale, ottenuto dalla cottura del mosto d'uva con successiva fermentazione alcolica ed acetificazione senza l'aggiunta di additivi di alcun genere. A parte i vincoli indicati al punto e 1.5, la Confraternita rispetta le diversità dovute alle preferenze soggettive, quindi non pone altre condizioni per la partecipazione al Palio limitandosi, in altra sede, a fornire ai soci indicazioni sulle tecniche di produzione.

**Art. 1.4.** Possono concorrere al Palio tutte le persone fisiche produttrici di aceto balsamico tradizionale. Sono pertanto escluse le aziende agricole, commerciali e industriali; nel caso esse volessero far partecipare un loro campione, lo dovranno presentare col nome del proprietario o di uno dei soci.

**Art. 1.5.** Ogni socio produttore può presentare fino a un massimo di tre campioni. Nel caso più soci dello stesso nucleo familiare presentino campioni provenienti da una stessa acetaia (unità produttiva ubicata nello stesso luogo), i campioni saranno valutati nella selezione prima, ma potrà accedere alla fase finale il/i campione/i di uno solo di questi soci.

Ciascun campione deve provenire da una batteria costituita da almeno tre barili posti in serie scalare, di cui il barile finale non deve essere di capacità inferiore a **litri 10** ed ogni barile deve avere un contenuto minimo non inferiore al **50%** della propria capacità.

**Art. 1.6.** Il concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto, se risultasse già vincitore di una precedente edizione del Palio, verrà inserito in una graduatoria di merito quale massima espressione dell'aceto balsamico tradizionale.

**Art. 1.7.** Il Palio 2023 si articola in TRE sezioni:

**A. Sezione aceti giovani:** è riservata ai campioni che presentano gradazione in Brix, inferiore a 54°.

**B. Sezione aceti affinati:** è riservata ai campioni con gradazione compresa tra i 54° ed i 64° Brix, che concorrono al PALIO DEGLI ACETI AFFINATI.

**C. Sezione aceti del PALIO MATILDICO:** è riservata ai campioni che superano i 64° Brix. I primi trenta campioni (un campione per ogni produttore), accedono alla finale.

**Possono concorrere al Palio Matildico i campioni di produttori iscritti all'Associazione per l'anno 2023 indipendentemente dalla località dove è situata l'acetaia.**

### Art. 1.8. Premiazioni

Il Palio Matildico si finalizzerà con la premiazione dei primi dodici produttori finalisti.

Il Palio degli aceti affinati si finalizzerà con la premiazione dei primi 3 produttori finalisti

## Capo II.

### RACCOLTA DEI CAMPIONI ED ANONIMAZIONE

**Art. 2.1.** Il produttore che intende partecipare al PALIO dovrà disporre i campioni di aceto nell'apposito contenitore in vetro da 150 cc, **esclusivamente fornito dalla Confraternita, da ritirarsi presso gli alfieri di zona.** Ad ogni contenitore verrà allegata una busta entro la quale sarà posta una **scheda** da compilare con: generalità, indirizzo personale, recapito telefonico, e-mail; ubicazione dell'acetaia; identificazione della batteria e del barile della serie; iscrizione alla Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale; consenso previsto dal Reg UE 2016/679 e dalla Legge 196/2003 (protezione dei dati personali);

Il contenitore riempito completamente (pena la squalifica in caso contrario) e la busta debitamente sigillata, verranno a loro volta disposti all'interno di una busta di maggiori dimensioni, fornita sempre dalla Confraternita, che sarà riconsegnata agli Alfieri di zona.

**Art. 2.2.** I campioni così confezionati, dovranno essere raccolti entro e **NON OLTRE il 30 Aprile 2023**

**Art. 2.3.** Il Comitato del Palio rende anonimi i campioni presentati, attribuendo il numero di corrispondenza al flacone ed alla busta sigillata contenente le generalità del concorrente. I campioni così numerati vengono consegnati alla segreteria del Palio per le analisi di laboratorio e la degustazione.

**Art. 2.4.** Per tutti i campioni presentati verrà determinato il grado zuccherino espresso in Brix (a 20° C) e l'acidità totale (g/100ml). Eventuali ulteriori indagini di laboratorio che venissero effettuate su campioni randomizzati saranno messe a disposizione dei conferenti.

## Capo III.

### COMMISSIONI D'ASSAGGIO E CLASSIFICHE

**Art. 3.1.** Contestualmente al bando del Palio il Consiglio della Confraternita provvederà alla pubblicazione dell'elenco ufficiale degli assaggiatori che comporranno le Commissioni di assaggio.

Ad ogni assaggiatore sarà attribuito un codice identificativo da riportare sulla scheda di assaggio.

Le modalità di inserimento nell'elenco degli assaggiatori ufficiali, e le modalità di degustazione dei campioni sono definite nel "Regolamento degli assaggiatori della Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale". Questo regolamento è parte integrante del presente regolamento del Palio Matildico 2023.

Nel caso si ripresentino limitazioni dovute alle norme di contenimento della pandemia da Covid-19, gli assaggi saranno eseguiti a domicilio individualmente dagli assaggiatori ufficiali. Ogni assaggiatore riceverà a cadenza periodica un gruppo di campioni da valutare.

I campioni di riferimento verranno individuati da un'apposita Commissione di assaggiatori che determina i valori dei campioni stessi: Agli assaggiatori, come nel 2022, verranno consegnate, assieme ai campioni, le schede relative complete dei valori di analisi.



## Aceti giovani

**Art. 3.2.** I campioni della sezione A (Aceti giovani), verranno degustati da un assaggiatore con un giudizio qualitativo ed eventuali consigli su come gestire il prodotto.

## Aceti affinati

**Art. 3.3.** Partecipano al Palio degli aceti affinati (sezione B) i campioni aventi concentrazione zuccherina da 54° a 64° Brix (a 20° C) compresi. I campioni sono sottoposti a valutazione di due assaggiatori.

Verranno premiati i primi 3 classificati, fra i quali si indicherà il vincitore, insignito dell'attestato di "MIGLIOR ACETO AFFINATO".

## Palio Matildico

**Art. 3.4.** Gli aceti con più di 64° Brix concorrono per il Palio Matildico (Sezione C). Nella fase iniziale i campioni verranno esaminati da almeno 4 assaggiatori ufficiali.

Al produttore sarà consegnata una scheda con la media dei quattro assaggi e le sigle dei quattro assaggiatori.

La valutazione sarà effettuata a mezzo di **schede sensoriali** con esame dei caratteri olfattivi, gustativi e visivi con espressione del punteggio a base 100 da convertire in quattrocentesimi.

I punteggi conseguiti sulla scheda di assaggio saranno rettificati secondo il seguente criterio:

- a) i campioni con acidità uguale o superiore a 6,3 avranno un premio di 1/4 punto per ogni decimo di acidità in più fino a 7,5 d'acidità
- b) i campioni con acidità superiore a 7,5 avranno lo stesso premio del prodotto con acidità 7,5 g/100 ml.

**Art. 3.5.** Per la fase finale si provvede ad un nuovo prelievo di 100 cc dei 30 campioni finalisti. Nel caso venga fornita una quantità inferiore, il campione sarà squalificato. Si procede quindi:

- all'anonimazione come previsto dall'art. 2.3;
- all'esame analitico di controllo. I campioni non dovranno discostarsi per non più di 5 punti per i gradi Brix e per non più di 1 punto per l'acidità rispetto al primo campione presentato;
- alla degustazione dei campioni ammessi.

I punteggi assegnati sulla scheda saranno rettificati secondo il seguente criterio:

- i campioni con acidità uguale o superiore a 6,3 avranno un premio di 1/4 punto per ogni decimo di acidità in più fino a 7,5 d'acidità;
- i campioni con acidità superiore a 7,5 avranno lo stesso premio del prodotto con acidità 7,5 g/100 ml.

**Art. 3.6.** I primi **30** campioni meglio classificati proseguiranno nel concorso. Saranno assaggiati da almeno **5 assaggiatori ufficiali** e verranno tenuti validi i **3** punteggi intermedi con esclusione del punteggio più basso e del punteggio più alto.

Per queste degustazioni il punteggio minimo dei singoli assaggi non deve essere inferiore al punteggio di ammissione alla fase finale del 30° campione.

**Art. 3.7.** Individuati i primi **30 aceti** classificati si procederà ad effettuare, con le modalità dell'Art. 4.1, il collegamento dei campioni con il nome del produttore, ai fini dei controlli previsti dagli Art. 3.5 e 3.8.

**Art. 3.8.** Un solo campione per ogni produttore partecipante e per provenienza dell'acetaia può rientrare tra i 30 classificati. Eventuali altri campioni entrati nella finalissima dello stesso produttore, fruiranno della menzione del punteggio raggiunto con esclusione dall'ultima fase; essi saranno sostituiti dai campioni che seguono nella classifica provvisoria.

**Art 3.9.** Risulteranno **vincitori del Palio Matildico i primi dodici classificati.**

La graduatoria definitiva del concorso risulterà dalla media aritmetica dei tre punteggi ottenuti come all'Art. 3.6.

## Capo IV.

### CONTROLLO DELLE ACETAIE

**Art.4.1.** Il Comitato del palio, alla conclusione della prima fase di qualificazione e di finale effettuerà il collegamento fra i campioni finalisti ed il nome dei produttori e si verificherà il rispetto del disposto Art. 1.4. e 1.5 primo paragrafo.

**Art. 4.2.** I campioni di aceto non corrispondenti verranno tolti dalla classifica e sostituiti dai campioni immediatamente successivi nella classifica. Ai fuori classifica verranno fornite le due schede con i risultati analitici ed il punteggio della media dei primi quattro assaggi

## Capo V.

### RISULTATI

**Art. 5.1.** I risultati del Palio Matildico verranno resi noti con pubblicazione della graduatoria sul Botticello d'Argento, organo della Confraternita e sui quotidiani locali. A tutti i produttori che partecipano al Palio sarà rilasciato un **ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE**, con riferimento al miglior campione classificato.

**Art. 5.2.** Il presente Regolamento potrà subire variazioni in relazione alla situazione pandemica.

Tali variazioni verranno prontamente comunicate agli interessati.

*Dato in Scandiano 1Febbraio 2023*

CONFRATERNITA DELL'ACETO  
BALSAMICO TRADIZIONALE APS

IL PRESIDENTE

*Francesco Cattini*



## Consegna di campioni del nostro aceto a due manager della capitale Seul, Corea del Sud

Kum Mee Kyoung, Funzionaria Capo e Hwang Pilwun, Rappresentante del Sindaco in visita di studio alla Sede di Cittaslow Internazionale ad Orvieto con altri 20 funzionari di ogni settore.

L'aceto balsamico tradizionale ha riscosso molto successo, il prodotto è conosciuto e molto apprezzato.





## I nostri lutti



### Terisio Vecchi "Renato"

28 Dicembre 1936 - 25 Gennaio 2023

Ci ha lasciato Renato, nostro storico assaggiatore e alfiere di Cavriago.



### Gianfranco Romani

29 Giugno 1936 - 11 Aprile 2023

È scomparso martedì 11 aprile scorso Gianfranco Romani, all'età di 86 anni. Frequentò anni orsono per un lungo periodo l'ambiente dell'aceto balsamico e della Confraternita. Infatti affiancava ad un'attività imprenditoriale di successo con la sua azienda di forniture nel campo della

termoidraulica e della depurazione acque, la Romani & C., tre grandi passioni. Fu cultore di storia locale, con particolare attenzione ai decenni centrali del secolo scorso (la Resistenza, la società contadina, la "sua" Cavazzoli): diversi suoi interventi furono pubblicati sulla rivista "Reggio storia" con la quale collaborò lungamente. Fu appassionato di poesia in lingua reggiana, autore egli stesso di alcuni componimenti, rimasti per lo più inediti. Condusse infine una sua batteria di aceto balsamico tradizionale e tale passione lo portò a partecipare a diverse iniziative della Confraternita nonché a coinvolgere e a interessare tante persone alla materia che promuoveva con entusiasmo; divenne pure un competente e raffinato assaggiatore.

Pubblichiamo in suo ricordo i versi da lui dedicati proprio all'aceto balsamico, che senza dubbio esprimono bene la sua passione e la sua sincera ispirazione.

#### L'ASEI BALSAMICH di Gianfranco Romani

Al tasell,  
la sō quiet, la sō penombra, i sō segret,  
la sō pōlvra, al teimp fērom intoren.  
Al pasri che 's'einten sōver,  
al concert quand piov insēma ai cōp,  
al bōtt amēdi in do vin fōra l umōr,  
l udōr ed l așei.

In dl'aria incanteda,  
quel ed magich,  
e quand d'istē ā gh é dimondi cheld,  
al profóm dal balsamich l ē 'n'esaltasioun,  
mél viulein che sounen,  
in dal sileinsi,  
indla scalmana peișa ed l'acetaia.

Al sō culor scur, ambrê,  
cun di rifles da armagnêr afasinê;  
al sō aroma ch'l eșēlta,  
al savor pîn, queși misteriōș,  
ch'al sē șlgera deinter e āt dā benêser,  
āt fa pensêr a l'amicēssia,  
un sorîș, un amōr ed vétā.

## RICETTE AL Balsamic

### Petto d'anatra al balsamico

Preparazione: 20 minuti - Cottura: 20 minuti.

Ingredienti (per 6 persone): Petto d'anatra (2 pezzi) 1 kg; Cipolle dorate 130 g; Aglio 2 spicchi; Rosmarino 3 rametti; Timo 4 rametti; Aceto balsamico 50 g; Miele 20 g; Acqua o brodo di verdure 150 g; Insalata misticanza 50.



Privare il petto delle piume, eliminare il grasso in eccesso aiutandovi con un coltello. Procedete a fare dei tagli prima in senso obliquo poi in senso verticale salare e pepare da entrambi i lati. Ponete sul fuoco un tegame e lasciatelo scaldare, quando sarà ben caldo adagiatevi i petti di anatra, dal lato della pelle. Passati 3-4 minuti girateli e lasciateli rosolare anche dall'altro lato. Unite la cipolla tagliata a spicchi e l'aglio in camicia. Aggiungete timo, rosmarino e sfumate con l'aceto balsamico. Lasciate evaporare leggermente e unite anche l'acqua o brodo vegetale. Cuocete il petto d'anatra per una decina di minuti, quindi trasferitelo su un tagliere tenendo da parte il fondo di cottura, che andrete a versare in un colino. Filtrate il liquido schiacciando il composto con un cucchiaino direttamente nello stesso tegame dove avrete cotto il petto d'anatra. Unite anche il miele e cuocete per 3-4 minuti in modo da ottenere una salsa. Nel frattempo affettate il petto d'anatra e adagiate le fettine su un letto di misticanza. Ultimate il piatto con la salsina preparata e servite, decorando il piatto con gocce di aceto balsamico.

## 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](http://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