



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. 

XXXIII° PALIO MATILDICO: sugli scudi un balsamico cittadino

di Francesco Cattini



Il Reggiano Luciano Ficarelli, socio affezionato e storico Assaggiatore della Confraternita, si è aggiudicato il Palio 2023 con 339,57 punti precedendo Silvano Borghi di Scandiano, secondo con 337,32 punti e Guglielmo Moscardini di Sassuolo, terzo con 337,22 punti. La cena di Gala che, come di consueto, ha preceduto la proclamazione dei finalisti e del vincitore si è svolta nella splendida cornice della cantina EmiliaWine ad Arceto di Scandiano con folta presenza di Soci, Amici e Familiari e con la partecipazione di numerosi Sindaci, Vicesindaci ed Assessori in rappresentanza delle Comunità presso cui la Confraternita gestisce le sue numerose Acetaie. Anche il liceo cittadino Pascal, che, come sapete, ospita la storica batteria detta Pascalina, era rappresentata da membri del Corpo Docente.

La bella Serata ha visto il caloroso intervento del Presidente di EmiliaWine sig. Davide Frascari, del Sindaco di Scandiano Dr. Matteo Nasciuti e dell'Assessore Regionale all'Agricoltura Dr. Alessio Mammi che ci ha onorato della sua presenza, confermandosi come sempre Grande Amico della Confraternita. Colgo l'occasione di questo spazio per rinnovare il ringraziamento a quanti, sempre più numerosi, partecipano al palio. Un grande grazie va rivolto ai volontari che, con il loro lavoro, rendono possibile la riuscita di tutte le nostre iniziative. Il 2023 si va concludendo in modo molto positivo quindi ci apprestiamo ad affrontare il prossimo anno nel migliore dei modi.

A tutti Voi e alle Vostre Famiglie, a nome mio e di tutto il Consiglio della Confraternita, vanno i più calorosi Auguri di un buon Natale e Felice Anno Nuovo.

*Il Presidente
Francesco Cattini*



Classifica 33° Palio Matildico 2023

Le classifiche dei Palii

BARILE	PRODUTTORE	COMUNE	PUNTI
1	D1 Ficarelli Luciano vincitore del Botticello d'Argento	Reggio Emilia	339,57
2	L1 Borghi Silvano	Scandiano	337,67
3	S055 Moscardini Guglielmo	Sassuolo	337,32
4	A1 Oliveti P.Giorgio	Reggio Emilia	337,22
5	A1 Corradini G.Carlo	Rubiera	336,33
6	C1 Montanari Gianni	Montecchio	335,67
7	A1 Ferrari Aldo	Albinea	334,33
8	Em1 Trevisi Giulio	Scandiano	333,67
9	A1 Levorato Roberto	Correggio	331,58
10	A8 Barozzi Stefano	Reggio Emilia	331,00
11	A1 Menozzi Graziella	Quattro Castella	330,20
12	B1 Palladini Alessandro	Toano	330,15
13	A1 Grossi Marco	Reggio Emilia	329,91
14	A1 Caroli Fernando	Quattro Castella	329,67
14	A2 Maraventano Barbara	S. Ilario	329,67
14	A1 Vezzani Cilloni Marisa	Reggio Emilia	329,67
17	Strig Chiesi Cilloni	Albinea	329,17
18	A1 Boccedi Maurizio	Casalgrande	329,12
19	A1 Volpi Giuliano	Modena	328,33
20	A1 Salvarani Ulisse	Reggio Emilia	326,33
21	A1 Rossi Fabrizio	Novellara	325,67
22	A2 Bartoli Ariello	Bagnolo	324,55
23	R1 Gambarelli G.Luca	Castellarano	323,82
24	D1 Pizzarelli Giovanni	Reggio Emilia	323,31
25	A1 Fontanesi Gino	Reggio Emilia	323,00
26	Pil 1 Dodi Maurizio	Carpi	322,33
27	1.1 Camellini Ivana	Cadelbosco SP	320,33
28	B15 Chilletti Ildo	Maranello	320,23
29	A1 Brunetti Andrea	Mantova	319,14
30	B1 Norcio Corrado	Reggio Emilia	319,00
31	S054 Moscardini Guglielmo	Sassuolo	330,35
32	B1 Oliveti P.Giorgio	Reggio Emilia	323,00
33	G3 Moscardini Guglielmo	Sassuolo	320,73
34	C1 Grossi Marco	Reggio Emilia	317,03
35	C1 Chilletti Ildo	Maranello	315,83
36	G1 Borghi Silvano	Scandiano	315,50
37	D1 Palladini Alessandro	Toano	315,50
38	D1 Vezzani Cilloni Marisa	Reggio Emilia	315,00
39	G1 Bonacini Alfiero	Rubiera	314,58

BARILE	PRODUTTORE	COMUNE	PUNTI
40	A1 Guidetti Augusto	Rubiera	314,00
41	4.6 Rinaldini Renzo	Reggio Emilia	313,95
42	B1 Boccedi Maurizio	Casalgrande	313,50
43	ATR Trevisi Aurelio	Bagnolo	313,38
44	A1 Maccarini Monica	Reggio Emilia	313,25
45	A1 Munari Elia	Bagnolo	313,00
46	A1 Felisa Barbara	Reggio Emilia	312,98
47	RA1 Rabotti Vanna	Reggio Emilia	312,65
48	.1/6 Dodi Maurizio	Carpi	312,50
49	A1 Gambetti G.Paolo	Rubiera	312,33
50	A1 Gambarelli G.Luca	Castellarano	312,20
51	N1 Zanti Simone	Casalgrande	312,00
51	C1 Mancin Sandro	Correggio	312,00
51	C1 Longagnani Giorgio	Novellara	312,00
51	A5 Tinterri Gianfranco	S. Ilario	312,00
55	P1 Corradini Gaetano	Rubiera	311,50
55	B1 Montanari Gianni	Montecchio	311,50
55	F1 Bedeschi Rossella	Casalgrande	311,50
58	A1 Marmiroli Angela	Reggio Emilia	311,28
59	B1 Caroli Fernando	Quattro Castella	311,00
60	L1 Zanti Luca Leonardo	Casalgrande	311,00

Merito a...

Moscardini Guglielmo

2° campione finalista con 330,35 punti

Oliveti P. Giorgio

2° campione finalista con 323,00 punti

Moscardini Guglielmo

3° campione finalista con 320,73 punti

Palio Aceti Affinati

BARILE	PRODUTTORE	COMUNE	PUNTI
1	C1 Boretini Gloria	Reggio Emilia	282,50
2	B1 Maffei Riccardo	Scandiano	279,50
3	V1 Medici Veronica	Vezzano SC	279,00

Classifica campioni fuori concorso 2023

Anche quest'anno fuori concorso abbiamo fatto partecipare al PALIO MATILDICO i campioni di tutti i finali delle nostre batterie site nelle varie acetaie di Scandiano, Casalgrande, Bianello, e Rio Saliceto.

Questi aceti sono importanti perché da diversi anni sono stati utilizzati dagli assaggiatori per allenarsi nell'individuare le diverse caratteristiche dei balsamici durante gli assaggi di allenamento: c'è rappresentata tutta una gamma di Balsamici che vanno da quelli più giovani ad alcuni che potrebbero partecipare alle finali del Palio.

Ogni anno verranno ripresentati al Palio Matildico e insieme potremo vedere gli sviluppi di questo nostro capitale.

Il responsabile delle batterie
Giovanni Cavalli

Da notare come 4 campioni, D1-Scandiano, C1-Scandiano, B1-Casalgrande e A1-Casalgrande, sarebbero entrati tra i 30 finalisti.

Batt.	LOCALITÀ	Brix	Acid.	B/A	1° ASSAGGIO								2° ASSAGGIO											
					OLFATTIVE		GUSTATIVE				VISIVI		TOT.	OLFATTIVE		GUSTATIVE				VISIVI		TOT.		
					Fin	Ac.v	Fran	FinG	Ac.F	Arm	Visc	Col	Lim	1	Fin	Ac.v	Fran	FinG	Ac.F	Arm	Visc	Col	Lim	2
D1	Scandiano	74	7,78	9,51	7	7	12	18	13	18	3	3	2	83,0	6	7	12	17	12	18	2	2,5	2,5	79,0
C1	Scandiano	74,5	7,21	10,3	7	7	12	18	13	18	3	3	2	83,0	7	7	12	18	13	18	3	3	2,5	83,5
B1	Casalgrande	71,5	8,10	8,8	5	8	11	15	14	18	2,5	2	2,5	78,0	5	7	12	17	13	17	2,5	2	3	78,5
A1	Casalgrande	71,7	7,86	9,1	6	6	9	18	13	17	3	2,5	2,5	77,0	6	7	11	17	12	17	2,5	2	2,5	77,0
E1	Casalgrande	66,7	8,81	7,57	3	7	11	13	13	18	1,5	2	1,5	70,0	7	8	11	18	14	17	2,5	2,5	2,5	82,5
M1	Scandiano	67,7	7,87	8,60	5	7	12	14	13	18	2	2	2	75,0	6	6	11	17	10	18	2	1,5	2	73,5
F1	Casalgrande	67,7	10,50	6,46	4	8	11	12	14	18	1,5	2	1,5	72,0	5	7	11	16	11	18	2	2	1,5	73,5
L1	Scandiano	67,9	6,31	10,8	6	5	11	19	11	17	2	2	2	75,0	6	6	10	16	10	14	2	2	2,5	68,5
U1	Casalgrande	68,3	6,31	10,8	6	5	12	18	11	18	2	2	2	76,0	5	5	11	17	11	17	2	1,5	1	70,5
H1	Casalgrande	70,6	5,77	12,2	6	5	12	17	11	17	2	2	1	73,0	7	5	12	17	11	15	2,5	2,5	2	74,0
T1	Rio Saliceto	63,9	8,12	7,87	5	7	11	14	12	14	2	2	2,5	69,5	4	8	11	13	12	14	1,5	2	2	67,5
G1	Casalgrande	64,1	7,54	8,51	6	7	10	12	9	14	2	2	2,5	64,5	4	5	11	16	12	16	1,5	2	2	69,5
Q1	Q.Castella	55,6	8,18	6,80	3	7	10	10	10	12	0,5	1	2	55,5	7	8	10	20	14	16	0,5	1	2	78,5
R1	Q.Castella	61,7	8,04	7,68	4	7	11	13	14	15	1	2	2	69,0	4	7	9	14	13	14	1	1,5	2	65,5
S1	Q.Castella	63,6	6,89	9,23	4	5	10	10	11	12	1,5	2	2,5	58,0	4	6	12	16	12	16	1	2	2,5	71,5
P1	Q.Castella	55,3	8,57	6,46	3	7	10	10	10	10	0,5	0,5	2	53,0	6	8	10	18	13	16	0,5	1	2	74,5
O1	Q.Castella	61,5	8,23	7,48	4	7	11	13	13	13	1,5	1,5	1,5	65,5	4	7	9	12	11	13	1	1,5	2,5	61,0
I1	Casalgrande	57,2	12,20	4,70	2	7	10	7	13	12	0,5	2	1,5	55,0	3	9	10	7	11	16	0,5	1	2	59,5
N1	Q.Castella	51,0	9,34	5,46										Giov.										Giov.

Batt.	LOCALITÀ	Brix	Acid.	B/A	3° ASSAGGIO								4° ASSAGGIO								PUNTEGGIO TOTALE	QUALITÀ				
					OLFATTIVE		GUSTATIVE				VISIVI		TOT.	OLFATTIVE		GUSTATIVE				VISIVI			TOT.			
					Fin	Ac.v	Fran	FinG	Ac.F	Arm	Visc	Col	Lim	3	Fin	Ac.v	Fran	FinG	Ac.F	Arm			Visc	Col	Lim	4
D1	Scandiano	74	7,78	9,51	7	7	12	17	13	17	3	3	3	82,0	7	7	12	18	13	18	3	2,5	3	83,5	330,50	Eccellente
C1	Scandiano	74,5	7,21	10,3	7	7	12	17	13	17	3	3	2	81,0	7	7	10	17	12	17	3	3	3	79,0	328,78	Eccellente
B1	Casalgrande	71,5	8,10	8,8	5	7	12	17	14	17	2,5	2,5	2	79,0	6	7	11	17	13	18	2,5	2,5	3	80,0	318,50	Eccellente
A1	Casalgrande	71,7	7,86	9,1	5	7	12	17	13	17	2,5	2,5	3	79,0	6	7	12	16	13	16	3	3	3	79,0	315,00	Eccellente
E1	Casalgrande	66,7	8,81	7,57	6	8	11	18	13	17	1,5	2	2,5	79,0	4	8	11	15	14	15	2	2	2	73,0	307,50	Eccellente
M1	Scandiano	67,7	7,87	8,60	7	7	11	18	12	17	2	2	1,5	77,5	5	7	11	18	12	17	2	2	1,5	75,5	304,50	Eccellente
F1	Casalgrande	67,7	10,50	6,46	6	7	10	16	14	15	2	2	2,5	74,5	6	8	11	17	12	16	2	2	2	76,0	299,00	Ottimo
L1	Scandiano	67,9	6,31	10,8	6	6	11	18	13	17	2	2	2	77,0	6	6	11	17	11	17	2	2	2,5	74,5	295,03	Ottimo
U1	Casalgrande	68,3	6,31	10,8	5	6	10	16	11	16	2	2	1,5	69,5	6	6	11	17	12	16	2	2	2	74,0	290,03	Ottimo
H1	Casalgrande	70,6	5,77	12,2	4	5	10	14	9	14	2,5	2,5	2,5	63,5	5	6	11	16	11	16	2,5	2	2,5	72,0	282,50	Ottimo
T1	Rio Saliceto	63,9	8,12	7,87	4	7	11	13	13	13	1,5	1,5	2	66,0	5	6	11	15	12	17	1	2	2	71,0	277,00	Affinato
G1	Casalgrande	64,1	7,54	8,51	4	7	11	12	12	13	1,5	1,5	2	64,0	5	5	10	12	11	12	1,5	2,5	2	61,0	262,00	Buono
Q1	Q.Castella	55,6	8,18	6,80	4	7	10	12	12	12	1	1	3	62,0	4	6	10	13	13	12	1	1	2	62,0	261,00	Affinato
R1	Q.Castella	61,7	8,04	7,68	4	7	10	12	11	12	1	1,5	2	60,5	4	7	7	10	12	16	1,5	1,5	2	61,0	259,00	Affinato
S1	Q.Castella	63,6	6,89	9,23	4	6	11	12	10	12	1,5	1,5	3	61,0	5	6	11	12	11	14	1	2	2,5	64,5	256,48	Affinato
P1	Q.Castella	55,3	8,57	6,46	5	7	10	11	12	11	1	1	3	61,0	5	7	10	12	13	12	1	1	2	63,0	254,50	Affinato
O1	Q.Castella	61,5	8,23	7,48	4	8	11	11	13	13	1,5	1	2	64,5	3	7	10	7	15	7	1,5	2,5	2,5	55,5	249,50	Affinato
I1	Casalgrande	57,2	12,20	4,70	2	6	4	10	12	7	0,5	2	2	45,5	4	8	10	10	11	10	1	2	1,5	57,5	220,50	Affinato
N1	Q.Castella	51,0	9,34	5,46										Giov.										Giov.	58,00	Giovane

Cena di Gala alla cantina EmiliaWine

Lo scorso 7 dicembre, nella splendida cornice della cantina EmiliaWine ad Arceto di Scandiano, si è svolta la consueta Cena di Gala della Confraternita.

Alcuni scatti della splendida e golosa serata.



L'acetaia Gisby... amore e passione di Arceto

La passione per l'aceto balsamico di mio padre, Gisberto Franzoni, nasce intorno al 1992 quando inizia con le sue prime batterie nella casa di Arceto.

L'amore per l'aceto balsamico è come quello per la sua famiglia.

Per lui aveva la valenza del legame familiare:

Una batteria per lui e la mamma

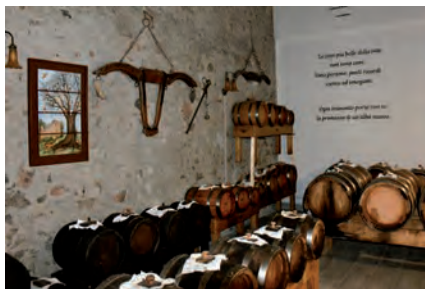
Una batteria per ogni figlio

Una batteria per ogni nipote

Alla fine, nel corso degli anni, con tre figli e 6 nipoti, l'acetaia della Famiglia Franzoni conta 10 batterie da 8 o 9 barili ciascuna.

Negli anni poi aumenta il numero delle botti in quanto vengono aggiunte delle piccole batterie di condimento balsamico.

Mio padre, in questi 30 anni, ha dedicato tanto del suo tempo all'acetaia, la sua passione era passare i suoi momenti liberi fra le botti, a fare rabbocchi e a fare travasi al fine di ottenere un prodotto finale che è sì un aceto balsamico ma che, come per ogni altro prodotto unico, ha una caratteristica diversa per ogni famiglia.



Nel 2014 l'acetaia viene censita, dalla Confraternita dell'Aceto Balsamico tradizionale di Reggio Emilia, con il numero 55.

La maggior parte delle batterie hanno botti prodotte da Renzi: di rovere, gelso, castagno e solo alcune di ciliegio.

Nel 2022 mio padre viene a mancare ma non svanisce, per noi figli, l'impegno a mantenere in vita l'acetaia con lo stesso amore e la stessa passione che nostro padre ci ha tramandato.

Paola Franzoni

CANOSSA

Inaugurata l'acetaia Rupe di Canossa *L'aceto balsamico torna alle origini*

Domenica 23 aprile

Il nostro presidente dott. Cattini ha presenziato, insieme alle autorità locali, all'inaugurazione dell'Acetaia Rupe di Canossa situata ai piedi del castello matildico e composta da ben 6 batterie.



BIANELLO

Lavori annuali al Castello

Maggio 2023

I nostri associati più attivi, come ogni anno, si prestano alla manutenzione delle batterie CREDEM, poste al castello del Bianello, per travasi, rinalzi, sistemazione cerchi e pulizia dei barili.



REGGIO EMILIA

Eventi al Mauriziano

Venerdì 8 settembre

Inaugurazione

Dopo i lavori di riqualificazione del Palazzo Vecchio del Mauriziano, dimora estiva di Ludovico Ariosto, è stato inaugurato (in occasione del compleanno di Ludovico Ariosto, nato l'8 settembre del 1474), con assaggi offerti dalla Confraternita e l'Associazione Api Libere.



Domenica 17 Settembre

Festa d'Autunno



Sempre al Mauriziano, la Confraternita, durante la giornata dedicata alle tradizioni contadine e ai prodotti tipici reggiani, si è dedicata alla cottura del mosto, indispensabile ai rabocchi delle batterie ospitate nel Palazzo.



CASALGRANDE

Domenica 10 Settembre

I volontari della Confraternita, presenti anche durante la Fiera delle Tradizioni di Casalgrande, in collaborazione con Pro loco e Amministrazione comunale, si dedicano alla cottura del mosto.



GUASTALLA

Domenica 24 Settembre



Grande successo dello stand della Confraternita con cottura del mosto, in occasione della tradizionale Fiera "Piante e animali perduti".

SCANDIANO

Assaggi record alla Spergolonga

Domenica 8 Ottobre

Quest'anno alla Spergolonga più di 400 assaggi di Aceto balsamico presso il caseificio il Boiardo a Pratissolo.



NOVELLARA

La forza delle Confraternite...

Domenica 8 Ottobre

Bella giornata a Novellara.
Un particolare ringraziamento
alle Confraternita del Risotto, alla
Confraternita della Zucca e alla
Confraternita degli amici del Luadel.
Confraternite che non sono state con
le mani in mano: molto apprezzati
i risotti e la crema gelato offerti ai
presenti

A Novellara cottura del mosto
e premiazione 9° Palio città di
Novellara e 1° Trofeo Renzo Rinadini

Questi i premiati.

1° Trofeo Renzo Rinaldini:

1° classificato Ficarelli Luciano

2° classificato Piccinini Giovanni

3° classificato Barani Luigi

9° Palio Città di Novellara

1° classificato Subazzoli Graziano

2° classificato Scoppettuolo Antonio

3° classificati pari merito

Oleari Mauro e Zecchetti Avio



CORREGGIO

Correggio in Autunno Fiera di San Luca

Domenica 15 Ottobre

Cottura in piazza a Correggio e premiazioni migliori aceti.

Di seguito i vincitori di Correggio:

1° Talami Virginio p. 314

2° Giovanardi Marietta
Mastroddi Gianni p. 293

3° Bigi Salvatore p. 290



GUALTIERI

Fiera di ottobre

Domenica 15 Ottobre

In occasione della Tradizionale fiera,
premiazione nella sala consigliere
dei migliori balsamici.

Di seguito i vincitori:

1° Simonazzi Fabio p. 312

2° Prati Giorgio p. 307

3° Bussei Luca p. 293



*Nella foto a sinistra l'Assessore Marcello Stecco,
Giorgio Prati (2° classificato), il Sindaco di Gualtieri
Renzo Bergamini e il Presidente della Confraternita
Francesco Cattini.*

MAROLA

Domenica 22 Ottobre

Durante la 59ª Festa della Castagna, nonostante il rigido clima di montagna, si continuano le cotture del mosto utili alla produzione del balsamico della Confraternita.



RIO SALICETO

Sabato 28 Ottobre

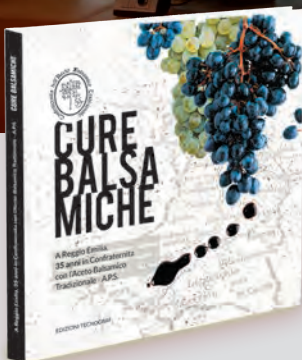
Durante l'inaugurazione della nuova Piazza del Bacco premiati i vincitori del Palio dell'aceto balsamico familiare:
1° classificato Lotti Luciano punti 306
2° classificato Barigazzi Rocco punti 304
3° classificati pari merito
Bonacini Giorgio e Brunetti Andrea punti 290



ALBINEA

Domenica 29 Ottobre

Domenica mattina è stato presentato il libro "Cure Balsamiche" con lo storico Antonio Canovi e i presidenti Francesco Cattini e Luciano Bagnacani.



Per tutta la giornata, in Piazza Cavicchioli, continua la cottura del mosto destinata alle batterie.



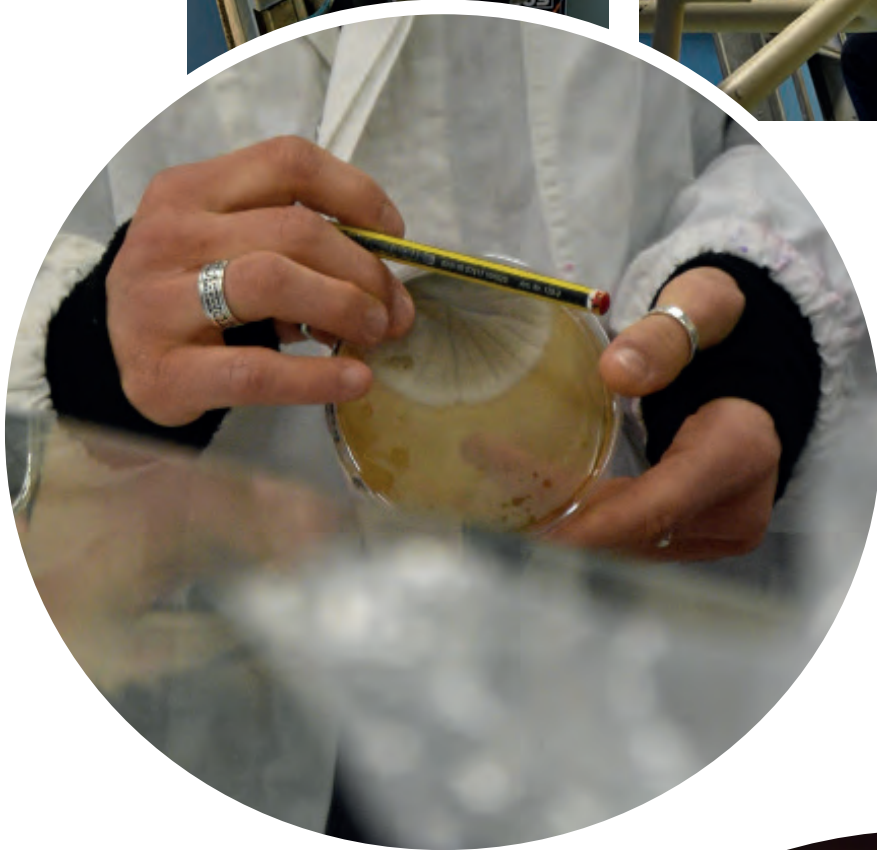


BUS UNA SCUOLA BALSAMICA

Grazie al sostegno della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale, la scuola IIS Pascal ha intrapreso un percorso per la ripartenza dell'acetaia Pascalina. Questo il nome ufficiale dell'acetaia, avviata il 20 dicembre 2001, nel sottotetto dell'allora BUS "Pascal". La batteria è costituita da cinque botti di legni e dimensioni diversi, castagno, rovere, frassino e ciliegio, ognuna delle quali è stata marchiata con il simbolo della Confraternita.

L'avviamento dell'acetaia, che ormai risale ad un ventennio fa, ha visto l'aiuto della Confraternita e la partecipazione dell'allora Presidente dott. Ugo Rangone. Oggi come allora, la Confraternita sostiene la scuola, dopo qualche anno di stasi, si è deciso di ripartire con un progetto didattico, denso di significato per il territorio in cui viviamo Un'acetaia a scuola, infatti, è una grande occasione per valorizzare il prodotto e tramandare la "ricetta".





I ragazzi potranno studiare dal punto di vista chimico e biologico un'eccellenza enogastronomica reggiana e potranno svolgere un percorso di conoscenza storico e geografico del territorio, anche attraverso la visita dei luoghi della tradizione. I progetti per la ripartenza della Pascalina sono molti, ma uno degli appuntamenti più attesi è certamente il Palio Matildico 2021, dove la scuola parteciperà con grande curiosità, visto il lungo tempo ormai trascorso da quando l'acetaia è stata avviata. L'acetaia Pascalina è una delle tante eredità lasciate dalla grande famiglia

del BUS e così l'equipe di Scienze e Chimica ha scelto di prendersene cura e di tramandarla alle future generazioni di studenti e insegnanti del BUS. Il 20 dicembre 2001 è la data dell'avviamento, nel sottotetto dell'allora BUS "Pascal", grazie alla partecipazione della Confraternita dell'Aceto Balsamico Reggiano e del Conte Rangone. La batteria è costituita da cinque botti di legni e dimensioni diversi: castagno, rovere, frassino e ciliegio, ognuna delle quali è stata marchiata con il simbolo della Confraternita.



Il mistero del

- Le botti sono scomparse! -

La mattina del 31 Ottobre 2022, l'istituto superiore IIS Blaise Pascal è diventata una vera "scena del crimine", un furto!



Alcuni studenti frequentanti l'indirizzo di Scienze Applicate erano intenti a raggiungere la soffitta dov'è collocata l'acetaia, per controllare come stesse procedendo la produzione del condimento balsamico della scuola, quando hanno notato con orrore che le preziose botti erano sparite! La scoperta ha creato il panico tra gli studenti, che sono corsi

immediatamente ad avvisare i professori che si occupano dell'acetaia e la preside. Immediatamente dopo, gli studenti hanno cominciato ad indagare: per prima cosa hanno cercato indizi sulla scena del crimine e, oltre alle solite macchie di aceto, hanno trovato delle impronte che però si fermavano una volta scese le scale della soffitta. Dopo aver cercato altre prove, con scarsi risultati hanno provato a interrogare alcune collaboratrici scolastiche che, nonostante giurassero di non aver visto o sentito niente, avevano un atteggiamento sospetto, ma i ragazzi non hanno potuto far niente in assenza di prove.

Gli studenti ormai scoraggiati se ne sono tornati a casa non sapendo quello che gli sarebbe capitato il giorno seguente.



- Ecco le botti! -

Tornati a scuola il giorno dopo, gli studenti dello scientifico sono stati avvicinati da alcuni studenti del grafico che chiedevano di poter vedere l'acetaia. Gli studenti dello scientifico hanno cercato di spiegare che ormai non c'era molto da vedere, vista la scomparsa delle botti, ma gli studenti del grafico sono stati così insistenti da convincerli.

Una volta saliti nell'acetaia gli studenti dello scientifico sono rimasti sorpresi e sconvolti, non credendo ai loro occhi. Le botti erano ricomparse, ma non solo. L'acetaia era stata completamente ripulita e decorata dagli studenti del grafico, che avevano organizzato questa sorpresa per migliorare l'ambiente dove vengono tenute le botti.

Nonostante il panico iniziale, questa storia ha quindi avuto un lieto fine.



- Acetaia?! -

Non conoscevate l'acetaia del Bus?

Non tutti ne sono al corrente, ma nel 2001 l'IIS Pascal ha avviato la produzione di un condimento balsamico nella soffitta della scuola.

Il progetto coinvolge due indirizzi della scuola, Scienze applicate e Grafico.

Gli studenti di Scienze Applicate svolgono le analisi di laboratorio chimico e biologico, gli studenti del Grafico hanno realizzato il marchio e il packaging del prodotto.



LAVORI IN CORSO

NELLE NOSTRE ACETAIE DEI VARI COMUNI DELLA PROVINCIA

CASALGRANDE

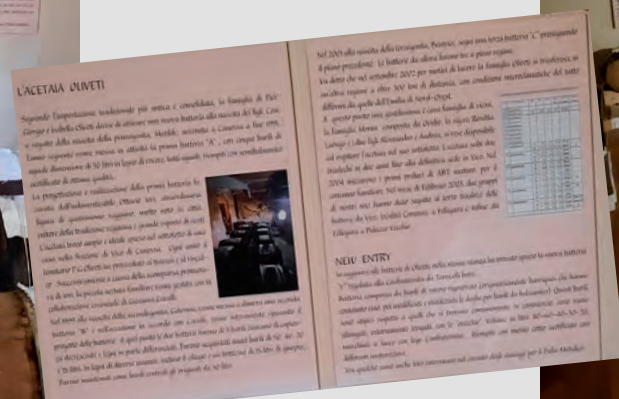
Sabato 31 Ottobre

Montati i pannelli illustrativi. Si trovano informazioni sulla Confraternita, sull'aceto balsamico e sulla torre di guardia del Castello che ospita l'acetaia.



PALAZZO VECCHIO DEL MAURIZIANO

Immagini dell'acetaia del Mauriziano dove sono stati installati i pannelli descrittivi.



I nostri lutti



Signor
Renzo Rinaldini

31 gennaio 1941 - 6 luglio 2023

Mi sento di aggiungere un ricordo particolare del nostro Renzo Rinaldini per la sua attività svolta nell'interesse della Confraternita dell'Aceto Balsamico che, nelle sue numerose

attività, ha sempre visto Renzo presente e disponibile in modo capace e assolutamente disinteressato.

Quando parlo di attività voglio ricordare non soltanto le sedute di assaggio dei balsamici dei nostri iscritti e l'assidua presenza nell'Acetaia della Rocca di Novellara a fianco del nostro alfiere Avio Zecchetti ma, soprattutto, delle pubbliche cotture del mosto che la Confraternita da trent'anni svolge sulle piazze di tanti comuni della provincia di Reggio.

Renzo in tutti questi anni è sempre stato presente, in piazza, seduto vicino al Paiolo della cottura del mosto, disponibile interlocutore e maestro per i cittadini e tutti noi e io ho avuto ampiamente modo di apprezzarne personalmente la competenza negli ultimi venticinque anni.

Grazie Renzo!

Il Presidente Emerito
Luciano Bagnacani



SONO IN PARTENZA I CORSI

*Nel mese di febbraio si terranno
i corsi per **Conduttori d'acetaia e
di introduzione all'assaggio.***

*Per informazioni contattare
la segreteria o il vostro alfiere.*

RICETTE AL
Balsamic



Dessert di agrumi al balsamico

Ingredienti per 4 persone

- 3 arance
- 2 pompelmi rosa
- 2 mandaranci
- 1 mandarino
- 1 mapo
- 1 cucchiaino di miele d'acacia
- 1 cucchiaino di succo d'arancia
- 1 cucchiaino di aceto balsamico tradizionale

Private della scorza gli agrumi; sbucciate al vivo pompelmi e arance, raccogliendo l'eventuale succo che fuoriesca in una ciotola; tagliate a rondelle spesse i mandaranci, il mapo e il mandarino eliminando i semi, quindi raccogliete tutti gli agrumi in un'insalatiera.

Mettete il miele a scaldare in una piccola casseruola; unitevi il succo d'arancia e battete il composto con una forchetta; aggiungete l'eventuale succo fuoriuscito di pompelmo e arancia e continuate a battere; quando la salsa avrà raggiunto una consistenza omogenea spegnete la fiamma e incorporatevi l'aceto. Versate la salsa sugli agrumi, mescolate, decorate a piacere con foglioline di menta e servite.

RINNOVO ISCRIZIONE

Ricordiamo ai soci di
RINNOVARE L'ISCRIZIONE (35 €)
per l'anno 2024.

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



Ricordiamo inoltre che la Confraternita
dell'Aceto Balsamico Tradizionale APS
è una Associazione di Promozione Sociale
codice 5xmile: 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.

