Anno XXVIIII - N. 1 novembre 2025

Il Botticello d'Argento

...imperat argenti vegetem subito fabbricari...

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

PERIODICO DELLA CONFRATERNITA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE APS FONDATO 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

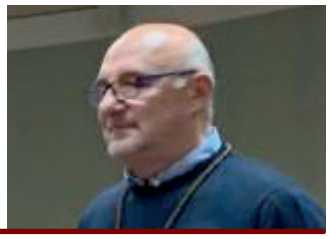
History - Short-stories - Recipes - Technical notes by the Confraternita of Traditional Balsamic Vinegar

Iscr. Trib. di R.E. n. 947 - Spedizione A.P. 70% RE - Tassa riscossa - Taxe perçue - Contiene I.P.

Prima pagina

Comunità balsamica

di Francesco Cattini



Care Socie cari Soci, vorrei approfittare di questo spazio per condividere con Voi, alla vigilia del quarantesimo compleanno della Nostra Associazione, alcune considerazioni sul senso di appartenenza alla Nostra Confraternita.

Ritengo che tutti Noi facciamo parte di una "Comunità Balsamica" e che ci unisca la passione per quella che, per Noi, non è una produzione ma una cultura familiare che Noi conserviamo e consegniamo ai nostri eredi (un'acetaia familiare non la si possiede, ma piuttosto la si custodisce con cura ed attenzione per poi lasciarla a figli e nipoti).

La passione per il Balsamico ha però una straordinaria peculiarità: noi non siamo solo custodi delle Botticelle, ma abbiamo il privilegio di goderne i frutti e di condividere questa rara delizia con gli Amici tramite la consolidata cultura del dono e della condivisione.

La Confraternita rappresenta questi valori e, nel pieno rispetto di quanti considerano il Balsamico un prodotto, ritiene di mantenere viva questa Antica Tradizione Familiare che ha per Noi un altissimo valore culturale a cui Noi siamo e restiamo profondamente legati.

Approfitto ancora di questo spazio per augurare a tutti Voi e ai Vostri Cari un buon Natale e un felice Anno nuovo con un invito a partecipare alla vita associativa nei modi che Vi risultino possibili in vista degli impegni che ci aspettano per i festeggiamenti in occasione dei Nostri primi quarantanni.

Il Presidente
Francesco Cattini

Venerdì 21 novembre 2025 - ore 20

Serata di Gala della Confraternita

CENA e PREMIAZIONI 35° PALIO MATILDICO

Salone Smeraldo della C.T.L.

Via Provinciale Sud, 2/b - Bagnolo in Piano (RE)

COSTO € 40

Si prega di confermare **entro il 17 novembre** all'indirizzo e-mail: segreteria@confraternitaacetobalsamico.it oppure telefonando direttamente al Presidente Francesco Cattini allo 335 7257446

Ricordando il nostro ingresso in Torre civica il 19 aprile 2008

di Fabrizio Sevardi

Gli anni passano veloci e si tende a dare per scontato che i diritti, le prerogative, gli stessi beni materiali di cui si usufruisce siano un fatto scontato, dovuto e immutabile nel tempo. Ciò è tranquillizzante, ma finisce col farci apprezzare meno la qualità della nostra esistenza e i privilegi di cui abbiamo la fortuna di potere godere. Prendiamo l'esempio della nostra Sede: da ormai 17 anni e mezzo è allocata nella Torre cinquecentesca di Scandiano e per i Soci entrati in Confraternita in questo periodo ciò parrà sicuramente un fatto scontato, neppure degno di destare qualche stupore o particolare slancio di compiacimento.

Forse anche per chi è più anziano di appartenenza, ormai, la consuetudine di considerare la Torre una sorta di "casa propria" ha attenuato il senso di orgoglio dato dal fatto di potere liberamente varcare da "padrone di casa" quell'antica soglia. Chissà se c'è invece ancora qualcuno fra noi che ricorda l'enorme conquista che costituì sia in termini materiali che morali la concessione in uso di questo splendido edificio alla nostra Confraternita ? Proviamo a ripensare al senso di provvisorietà che nasceva dalla precedente mancanza di una nostra propria Sede fissa: accadeva che le nostre riunioni fossero ospitate in luoghi diversi, come ad esempio abitazioni di vari membri del Consiglio, che si dovessero ugualmente cercare luoghi diversi per le sedute di assaggio; pure il laboratorio, sempre peraltro così efficiente, era distaccato e situato a Bagnolo nella sede di una nota e ospitale azienda del settore. Occorre tenere presente che la nostra Confraternita era nata a tutela dei più nobili valori insiti nella tradizione dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano, si batteva per essi con ogni forma di iniziativa volta a riscoprire e a valorizzare tante acetaie, a farne nascere di nuove, a formare ed assisterne i conduttori, sempre nel rispetto più assoluto delle regole. Svolgeva inoltre un importante lavoro di ricerca storica ed anche scientifica in collaborazione con l'Università di Reggio e Modena, con la relativa organizzazione di convegni e la pubblicazione di varia letteratura.

L'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano era, ed è, il prodotto gastronomico, o agroalimentare che dir si voglia, di maggiore eccellenza della nostra terra e la sua immagine traeva grande giovamento da tutto ciò. Ebbene, paradossalmente nessun ente pubblico del capoluogo si sentiva in dovere di sostenere un movimento come il nostro, che disinteressatamente contribuiva a tenere alto il prestigio della città e della provincia. A partire dal Comune di Reggio, infatti, tutte le autorità erano sorde alle ripetute richieste di concessione di un luogo adatto ad ospitare la Sede della Confraternita. Accadeva proprio così: mentre a Modena l'Amministrazione comunale stendeva tappeti rossi, concedeva sedi prestigiose e cospicui finanziamenti alla propria Consorteria, dimostrando intelligenza politica e lungimiranza sul piano economico, l'amministrazione comunale di Reggio ci ignorava inesorabilmente. Era una situazione frustrante che rischiava a lungo andare di minare la sopravvivenza stessa del movimento. Si può quindi immaginare quale entusiasmo suscitò in noi l'offerta da parte del Comune di Scandiano di utilizzare la Torre cinquecentesca come sede della Confraternita. Dopo anni in cui già l' Amministrazione comunale di Scandiano ci concedeva diversi spazi prestigiosi per le nostre attività, questa cittadina divenne virtualmente la capitale morale dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. La Torre Civica, cosiddetta "dell'Orologio", venne edificata nella prima metà del XVI secolo da Feltrino Boiardo, che la fece abbellire con un affresco raffigurante S. Caterina d'Alessandria; essa coi rintocchi delle sue campane aveva scandito per cinque secoli le ore del lavoro e del riposo quotidiani degli scandianesi e del divenire di importanti avvenimenti storici che portarono anche all'arricchimento della cittadina. Era stata anche testimone di un famoso duello che ebbe luogo ai suoi piedi il 5 settembre 1548 fra il capitano Giulio da Viterbo e il sig. Centio Capizucca. È verosimile pure ipotizzare che il grande Lazzaro Spallanzani passasse sotto la nostra Torre tutte le volte in cui, negli anni della sua giovinezza, si recava a studiare filosofia e retorica presso i Gesuiti di Reggio. Insomma, i muri di questa Torre trasudano realmente storia. Ebbene, è molto significativo ed emozionante pensare che questo antico e simbolico edificio, testimone di tanti eventi, faccia ora da cornice ad un'associazione che per sua natura è portatrice di valori di eccellenza della tradizione. Potremmo dire che con l'insediamento della Confraternita nella Torre si realizzò un eminente connubio, che tuttora perdura, in cui reciprocamente la Torre e la Confraternita risultano nobilitate. Infatti durante i giorni dell'inaugurazione e già nei mesi che li precedettero fu chiaro che sia le autorità, sia la cittadinanza di Scandiano vivevano quella novità con un entusiasmo che esprimeva la loro volontà collaborativa. I densi preparativi per l'inaugurazione iniziarono nell'estate del 2007 e si giovarono, come di consueto, della generosa mobilitazione di Consiglieri e Alfieri; furono diversi mesi di alacre attività per tutti su diversi fronti. Per celebrare l'evento si predispose un programma articolato che si pensò di distribuire su due giornate, cercando di miscelare atti formali con iniziative culturali, momenti conviviali ed anche ludici e folclori-

stici. Così quando arrivò finalmente sabato 19 aprile 2008, una bellissima e primaverile giornata di sole, ebbero inizio le cerimonie ed i festeggiamenti. Si cominciò in Rocca con il discorso dell'allora sindaco Angelo Giovannetti, che peraltro in segno di riconoscenza venne nominato nell'occasione membro onorario della Confraternita; si continuò poi con la presentazione del nostro nuovo manifesto, curato dal dott. Carelli, e del primo Quaderno della Confraternita, scritto dal compianto amico prof. Roberto Gandini e introdotto dal dott. Giovanni Lombardini, Presidente in carica della storica Società Agraria di Reggio Emilia. Si passò quindi, quasi "in processione", alla Torre per il taglio del nastro tricolore e successivo sontuoso rinfresco che era stato allestito nei diversi tendoni bianchi installati nella via sottostante. Sull'onda dell'euforia, il programma proseguì all'indomani, una soleggiata domenica 20 aprile, in un clima da rievocazione storica: avevamo infatti coinvolto gli Sbandieratori di Quattrocastella che si esibirono a lungo, percorrendo le vie del centro di Scandiano, accompagnati da trombe e tamburi e creando un'atmosfera cinquecentesca…come l'età della Torre esigeva. Per la cronaca, fra le vie del centro si aggirava, declamante annunci, anche un certo Luigi Barani, nostro mitico Consigliere che quasi tutti conoscete, travestito, ebbene sì, da antico banditore.

Seguì una fase più austera in Rocca con la presentazione del libro "Nero in Tavola", autori la prof.ssa Giovanna Giacobazzi – Consigliera - e il dott. Ugo Rangone – nostro Presidente in carica -, a cura del prof. Cesare Corradini, Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina di Reggio Emilia. Siccome "tutti i salmi finiscono in gloria", anche la domenica fu offerto un ricco buffet di assaggi sotto i tendoni di cui sopra. In uno di essi per tutti e due i giorni della manifestazione rimase attivo un ufficio distaccato delle Poste Italiane, coordinato dal dirigente Giuseppe Salzillo.

È doveroso ricordare la figura di questa persona, purtroppo mancata poi precocemente, che generosamente si prestò a facilitarmi le procedure, che coinvolgevano anche gli uffici romani, quando mi venne l'idea di creare un annullo filatelico speciale per solennizzare la storica inaugurazione della Sede. Giuseppe Salzillo, vero gentiluomo e caro amico, con le sue competenze e il suo potere snellì e accelerò tutto l'iter burocratico e fece sì che l'annullo speciale, ricavato arditamente da un mio bozzetto – non sono mai stato un grafico -, fosse pronto per l'occasione a tempo di record. Fu un successone: in un giorno e mezzo vennero venduti 1.200 francobolli, quando in occasioni analoghe ne venivano venduti non più di 50-60. Ebbe grande successo anche la vendita delle tre cartoline storiche con annullo che ottenni facendo riprodurre antiche cartoline del famoso artista fotografo Roberto Sevardi (1865 - 1940), peraltro mio bisnonno, raffiguranti la Torre Civica da varie angolazioni. Se qualche collezionista fosse interessato, ricordo che in Sede sono disponibili ancora alcune serie di queste cartoline con e senza annullo. Riuscii a realizzare questa iniziativa anche grazie ai contributi finanziari di due assessorati del Comune di Scandiano (altra testimonianza della disponibilità dell'Amministrazione Civica) e fu per me fonte fra l'altro di soddisfazione anche l'elogio che mi venne dal dott. Rangone quando si complimentò, affermando che era la prima volta che un'operazione condotta in Confraternita si concludeva in attivo. Era andata bene…

Questa inaugurazione fu un evento di grande risonanza in generale e sicuramente di portata epocale per noi della Confraternita. Fu molto gratificante anche la partecipazione della gente, che fu nutritissima non solo per la possibilità di visitare in quei giorni gli ambienti restaurati della Torre, rimasti chiusi per decenni, ma anche per la volontà di trasmetterci con empatia un senso di grande vicinanza e solidarietà. Facciamone tesoro e rinnoviamo il nostro entusiasmo!

Post Scriptum:

Per chi volesse approfondire la conoscenza di questo evento: consultare la "Strenna del Pio Istituto Artigianelli" del 2008 - "Inaugurazione dell'antica Torre Civica di Scandiano restaurata, nuova Sede della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia", autore Fabrizio Sevardi.

Notizie dall'acetaia Comunale di Bagnolo in Piano

SONO PASSATI 10 ANNI...

Questo è un compleanno importante perché in questi dieci anni la Comunità Balsamica di Bagnolo in Piano ha avuto un percorso di un certo rilievo culminato con l'assegnazione del Palio Matildico (disfida tra produttori di Reggio e anche di fuori provincia) al nostro concittadino Stefano Ganassi per l'anno 2024. Il prezioso Botticello d'argento è stato consegnato dal Sindaco Pietro Cortenova nel corso della serata di Gala, alla presenza di numerose Autorità, presso la cantina EmiliaWine di Arceto di Scandiano. Altra novità di rilievo è l'entrata in acetaia di altre due batteria donate dalla famiglia Bellamico Rabotti. Dieci anni non sono ancora sufficienti per un balsamico maturo ma siamo vicini al traguardo minimo dei dodici anni. Nel frattempo lo scrivente ha avuto l'onore di essere nominato presidente della Confraternita del Balsamico e di essere al secondo mandato di questo prestigioso incarico.

BAGNOLO E IL BALSAMICO

Il primo laboratorio di analisi ha avuto la sua sede nella casa del Bottaio presso la cantina Roveda ed era curato da **Giorgio Torreggiani**, tuttora attivo nel nuovo laboratorio di Scandiano ,a cui si deve la prima idea di una acetaia comunale. Idea poi realizzata grazie alla collaborazione del Comune nella veste del Sindaco Paola Casali, della Confraternita del Balsamico e del suo presidente Bagnacani Luciano e al prezioso supporto finanziario di EMAK S.p.A.

FIERA DI SETTEMBRE

Per festeggiare il decimo compleanno la Confraternita del Balsamico, in occasione della fiera di settembre, ha organizzato visite guidate in acetaia e, in collaborazione con Fattoria Emiliana, assaggi di Balsamico in abbinamento con Parmigiano Reggiano per valorizzare al meglio il principe degli abbinamenti consigliati con il nostro "ORO NERO".

P.S. Un ringraziamento alla Pro Loco di Bagnolo sempre disponibile a "dare una mano" per i lavori di rincalzo in acetaia.

Francesco Cattini

Sopra: L'Acetaia comunale di Bagnolo

A fianco: Guido Bellamico, Francesco Cattini e i (si fa per dire) ragazzi della Pro Loco di Bagnolo a fine agosto

Alla Giareda il Balsamico delle famiglie Reggiane

di Luciano Bagnacani

La "Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale APS", associazione che il prossimo anno compirà 40 anni, per la prima volta ha partecipato alla Sagra della "Giareda"del 2025.
Ricorrenza storica e culturale oltre che gastronomica che, dal cinque all'otto settembre, si è presentata ai Reggiani in una rinnovata veste sia dal punto di vista del posizionamento dei banchi degli espositori sia dei contenuti, novità volute dal Curatore Architetto Vitaliano Biondi.
Il nostro stand, opportunamente allestito di fronte al mercato "Campagna amica del Tricolore" in Corso Garibaldi 23/b, ha rappresentato per la marea dei visitatori reggiani e non una vera occasione per assaggiare il Balsamico della tradizione famigliare e per scambiare "due chiacchiere" con i nostri storici e molto conosciuti esperti.
Il programma molto fitto delle varie manifestazioni, ha visto anche la nostra partecipazione in piazza Roversi alla conversazione su "L'Aceto balsamico Tradizionale - l'oro nero" con un buon riscontro di pubblico interessato e con la puntuale moderazione del dottor Stefano Viani.
Ricordo che la "Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale APS" non ha scopo di lucro infatti si occupa della protezione e divulgazione, dal punto di vista storico e culturale, del Balsamico delle migliaia di famiglie Reggiane che per generazioni hanno portato avanti questa tradizione, storicamente e culturalmente importante, che si rifà a Matilde di Canossa.
Durante la manifestazione abbiamo proposto ai visitatori l'assaggio gratuito di un cucchiaino di Balsamico che, soprattutto i non Reggiani, hanno apprezzato con molto interesse.

Come noto, il balsamico per storia e tradizione è un DONO quindi viene regalato dai piccoli produttori famigliari ad amici e parenti come segno di stima e di amicizia, soprattutto in occasione delle feste Natalizie.
Per questo motivo la Confraternita non vende Balsamico ma tiene corsi di "Conduzione dell'acetaia famigliare e di introduzione all'assaggio", pubblica e diffonde inoltre testi e manuali, realizza il notiziario "Il Botticello d'Argento" inviato per posta a tutti i nostri soci e distribuito gratuitamente nei negozi e nelle scuole interessate.

Un momento della conferenza tenutasi davanti a Palazzo Rangone

Sul Botticello vengono documentate le principali attività che nel Reggiano, e non soltanto, vengono messe in campo nei tanti comuni che ospitano le nostre Batterie e nelle scuole che ne fanno richiesta.
Posso senza ombra di dubbio affermare che la sagra della Giareda promossa dal Comune di Reggio Emilia con tante attività religiose, culturali oltre che gastronomiche e commerciali, è risultata una manifestazione importante, ben riuscita anche grazie alle belle giornate di fine estate che quest'anno l'hanno accompagnata in tutti i quattro giorni.

Curiosità

Il nostro amico Giordano Simonelli di Castelnovo nè Monti ci ha inviato una fotografia di un contenitore di Balsamico realizzato a Sulmona negli anni settanta utilizzato dall'Azienda di Nando Cavalli quando ancora non si parlava di DOP e IGP, poi sostituito con quelli di vetro più adatti allo scopo.

Maderizzazione del balsamico

di Giovanni Cavalli

Qualche anno fa ho ricevuto dal consiglio della Confraternita una targa per essere giudicato *assaggiatore esperto*.
Ovviamente non ho la presunzione di considerarmi il "miglior assaggiatore" tra quelli della Confraternita: so benissimo che alcuni miei colleghi hanno una maggiore sensibilità al palato ma... gli anni, i kg di troppo, la memoria che ha perso smalto... mi costringono all'umiltà. Però, nella targa c'è scritto" al miglior assaggiatore esperto": ma cosa vuol dire? Forse s'intende colui che riesce ad individuare quelle tipiche caratteristiche di un grande aceto balsamico.
A volte mi scontro con miei colleghi perché in disaccordo su slogan tipo **"l'aceto balsamico è un agro dolce"**: Definizione che considero scorretta e poco didattica. **Scorretta**: l'A.B. è un aceto che deriva dalla cottura del mosto (che ha permesso l'arricchimento zuccherino) con una seguente fermentazione alcolica e, poi, una ossidazione acetica.
Dopo la fase biologica inizia quella chimico-fisica dell'invecchiamento in batteria di barili di legno (capienze diverse, essenze differenti). Durante tutti questi processi, nei primi 20/30 anni avvengono concentrazioni (densità) ed arricchimenti aromatici (fruttato, acetificato, cessioni aromatiche dei legni) ma avvengono anche altre modificazioni aromatiche dovute alla trasformazione degli zuccheri che creano nuovi composti e fa perdere la sensazione di dolcezza. **Poca didattica**: quando si vuol descrivere un'A.B. non si deve semplificare, ma elencare le sue caratteristiche che, supponendo sia "costruito" in modo corretto, dovrebbero essere: **ACETICO** (con alta acidità fissa, buona acidità volatile) - **INTENSO** (ricco di quegli aromi sopra descritti) - **MORBIDO** al punto che può essere goduto come "prodotto da meditazione", un dessert di fine pasto.
In sintesi, il balsamico maturo si può definire un aceto **MORBIDO INTENSO AROMATICO**.
Una delle caratteristiche aromatiche più intriganti di un vecchio A.B. è la sensazione di MADERIZZAZIONE.
Spesso la maderizzazione viene correlata ad un vino "decrepito", ma bisogna fare delle precisazioni: un vino con alta gradazione alcolica e con un buon residuo zuccherino (Madera-Sherry-Marsala-Porto-vari passiti...) ha la prerogativa di invecchiare a lungo conservando le sue caratteristiche peculiari e, anzi, può arricchirsi di nuovi aromi, quelli, appunto, di maderizzato. Questo vantaggio sensoriale è dovuto al fatto che zucchero e alcol permettono al vino di subire una leggera ossidazione che lo porta a modificare il colore (diventa più scuro) ma soprattutto ad acquisire aromi complessi: perde gli aromi fruttati e freschi, sostituiti da note di nocciola, caramello, erbe secche e un sapore "duro" e amarognolo.
Il termine "maderizzato" deriva, ovviamente, dal vino Madera che, come tanti altri prodotti alimentari, si è costruito per caso: nel XVII° sec. alcuni produttori di quell'isola si accorsero che il vino rinforzato (con alcol), dopo lunghi viaggi nelle stive delle navi, sottoposto ad alte temperature ed a notevoli sbalzi termici, maturava più velocemente e, soprattutto, migliorava.
Tutta questa premessa mi è servita per farvi prendere confidenza con questo descrittore che ritengo debba essere correlato all'A.B. invecchiato.
Non è forse vero che l'A.B. è un prodotto con alta concentrazione zuccherina ed acetica che gli permettono tempi lunghissimi di conservazione?
Non è forse vero che l'ambiente di produzione (solaio) subisce notevoli sbalzi di temperatura (estati/inverni)?
Quindi, è lecito pensare che quel "fumoso", "ambiguo", indescrivibile "sapore di vecchio" viene associato al maderizzato (nelle sue varie sfumature di intensità).
Queste informazioni le ho avute facendo pratica sul campo. Mio padre, il mitico Nando, si era appassionato all'A.B. (complice il nonno Giovanni). Nel secondo dopoguerra iniziò la raccolta di batterie con aceti vecchissimi che appartenevano a vecchie famiglie nobili reggiane. Sin da piccolo seguivo alcune di quelle operazioni di trasloco ed ovviamente assaggiavo quei

Nando Cavalli

A fianco:
Sala cottura mosto

Sotto:
"Sala dei Nobili":
barili
appartenenti a
nobili famiglie
reggiane

meravigliosi balsamici. È lì che ho conosciuto i veri sapori dei vecchi aceti e li ho memorizzati. Ora, so riconoscere al volo quei sapori che, purtroppo, sono sempre più difficili da ritrovare.
Faccio un esempio per farvi capire la forza dell'ossidazione. Una decina di anni fa andai a New York con Luisa, ospite del mio importatore USA nel suo stand in occasione del Fancy Food. Trovai la mia confezione di ABTRE sul banco per permettere l'assaggio ai clienti vecchi e nuovi. Assaggiato, notato un deciso aroma di maderizzato.
Ho capito che stappa la bottiglietta per l'assaggio, tappa, ristappa e ritappa... entra l'ossigeno e, magari con l'aiuto di cambi di temperatura tra le varie fiere e il riporto in magazzino, il prodotto si è modificato. Segno il n° di lotto e quando torno a Fellegara assaggio il prodotto con lo stesso lotto che ho in archivio: non era neanche lontanamente uguale a quello di N.Y.
Morale: le condizioni climatiche e l'uso ovviamente modificano il prodotto... fortunatamente in meglio.
Consiglio di provare anche voi lettori questa esperienza sotto forma di ricetta.
Prendete un vostro balsamico maturo (invecchiato 20/30 anni), mettetelo in due bottigliette da 250 ml cad.
Una rimane chiusa, sigillata, non utilizzata. L'altra normalmente tappata, ma ogni 2/3 settimane versatelo ed assaggiatene un cucchiaino. Dopo almeno 6 mesi di questi assaggi e magari aiutando il processo cambiando ambienti con temperature di diverse (caldo-freddo) fate il confronto tra i due campioni: dovreste notare la differenza e in questo modo capire il valore del nuovo descrittore.

Buon divertimento !!!!!

RICETTE AL Balsamico

di D. A.

Ingredienti

500 g. di fave (anche surgelate)
200 g. di Pecorino fresco
4 uova sode
2 fette di pancetta tagliate a listarelle
2 spicchi d'aglio schiacciati
Balsamico a piacere
Olio evo, sale e pepe nero macinato al momento q.b.

Cuocere le fave (se sono fresche occorre calcolare tempi più lunghi rispetto al surgelato).

Lessare le uova, sgusciarle e tagliarle a spicchi.

Mettere in infusione l'aglio schiacciato nell'olio.

Rosolare lentamente la pancetta in un padellino antiaderente, a fuoco dolcissimo, fino a farla diventare croccante.

Tagliare a dadini il Pecorino.

Quando le fave saranno cotte scolarle senza farle raffreddare, condirle con l'olio aromatizzato all'aglio e la pancetta; mescolare bene e aggiungere il Pecorino e le uova sode.

Completare con un'idea di pepe e Balsamico a piacere.

Si può accompagnare con fette di pane abbrustolite.

Di seguito, pubblichiamo il ricordo della Signora Mariuccia Cantoni da parte dei suoi tre figli, nostri soci, Daniele, Andrea, Enrico.

"Vorremmo ricordare la nostra mamma Mariuccia

Una persona che ha saputo parlare di aceto balsamico non solo attraverso tecnicismi, ma con uno spirito e una visione creativa.

Con tanta passione è entrata in questo mondo con occhi diversi, raccontandolo con i suoi colori, le sue forme, le sue luci, la sua storia, la sua cultura, la sua bellezza.

Grazie mamma.

Daniele, Andrea, Enrico"

Italo Pedroni
l'oste di Rubbiara

La sua storia inizia nella primavera del 1935, prima della Guerra, quando nacque in una piccola casa di campagna situata in una frazione tra il comune di Nonantola e Castelfranco Emilia.
I segnali d'esser giusto erede e continuatore di tanta stirpe di osti non tardarono. Il giovane, al passo coi tempi, che rapidamente mutavano e richiedevano una sempre più precisa professionalità, frequentò i corsi AIS, divenne Maestro Assaggiatore dell'aceto balsamico tradizionale, s'impegnò nella pratica enologica e finì per inserire il locale nella considerazione delle più importanti guide gastronomiche. Riuscì insomma a far parlare di sé, per ciò che proponeva nel piatto, ma soprattutto per come lo portava in tavola, seguendo le regole... le sue regole.
E quindi fece parlare dell'"Osteria" per la fedeltà secolare alla professione e per la genuinità della sua cucina, portata avanti dalla moglie Franca Prampolini. Quella cucina che in larga misura utilizza il favoloso "balsamico" che quieto riposa nella silenziosa penombra del vasto sottotetto.

Competitivo, astemio per interesse, partecipò a tutti i concorsi dedicati ai prodotti in cui si è cimentato. Non per partecipare, ma per vincere, in quanto il secondo è il primo degli ultimi, (come solea dire)
Dal premio della Grappa Invecchiata di Lambrusco (Gran Medaglia d'oro 2009) a quello per l'alta qualità del Nocino Oro (Medaglia d'Oro 2016). Dal premio per il Lambrusco ad Asti, alle medaglie di Bruxelles. Inutile dire quanto fosse appassionato di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Vincitore di 4 concorsi o Palii (fatto non ancora eguagliato), al concorso del Palio di Spilamberto organizzato dalla Consorteria, senza contare il titolo di Maestro Assaggiatore, si è sempre distinto per l'idea , la battuta e l'umanità a volte difficile da comprendere.
Inventò il Pollo al Lambrusco, a metà degli anni '80. Per usare ciò che produceva direttamente e contemporaneamente identificare l'osteria, con un piatto irripetibile da altri.
Ancora oggi qualcuno prova ad imitarlo senza successo.
Dopo aver investito negli immobili di Via Risaia, a cavallo della fine degli anni '9 0 e inizi del 2000, si è dedicato solo all'osteria, lasciando l'acetaia alle cure del figlio Giuseppe.
Ci ha lasciato il 6 gennaio di quest'anno.

RINNOVO ISCRIZIONE

Ricordiamo ai soci di
RINNOVARE L'ISCRIZIONE (35 €)
per l'anno 2026.

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 5xmille: 91044810355
alla quale potete scegliere di fare pervenire il vostro
contributo in sede di dichiarazione dei redditi.

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.

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, Giovanni Cavalli
Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale APS
via Magati 2 - 42015 Scandiano
Presidente: Francesco Cattini - Cell. 335 7257446
Stampa: Tecnograf Via Norvegia, 11 - 42124 Reggio E.

WhatsApp
329 4726036