

Il Botticello

...imperat argenti vegetem subito fabricari...

d'Argento

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



Storia - Storie - Ricette - Note storiche a cura della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano
History - Short-stories - Recipes - Technical notes by the Confraternita of Traditional Reggiano Balsamic Vinegar

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



IL VOLONTARIATO

Il volontariato è una forza, un impulso che alberga per fortuna in molti animi, e si esplica per lo più verso i deboli, gl'infermi, i bisognosi, superando le motivazioni che guidano le azioni degli uomini troppo

spesso indirizzate solo alla ricerca del denaro, della fama, del potere, del desiderio di tranquillità.

Ma c'è anche un volontariato diverso, che si dà alla cura delle cose belle, dell'arte, delle scienze, della tradizioni: noi facciamo parte della schiera di coloro che, spontaneamente e gratuitamente, operano per tutelare un prodotto molto antico e molto nobile, l'Aceto Balsamico Tradizionale.

La nostra associazione vanta una assoluta apoliticità ed una indipendenza totale sia dalle istituzioni locali, che da tutte le altre forme di associazionismo a carattere speculativo, ma si adegua nel modo più totale ai disciplinari di produzione (finché non saranno stravolti) e segue scrupolosamente le norme di igiene e di controllo dettate dalle diverse ASL.

Questo nostro modo di essere ci consente libertà da pregiudizi e luoghi comuni e lascia lo spazio più ampio alla ricerca: oggi il nostro laboratorio può determinare parametri analitici in grado di stabilire in modo inequivocabile la correttezza della preparazione e l'età del prodotto posto sotto esame. E la cosa potrebbe aprire nuovi orizzonti per gli assaggiatori, che ad ogni Palio e per troppe sere sono sottoposti a faticose sedute per giudicare

prodotti ancora giovani: questi certo non andranno trascurati, ma indirizzati su strade diverse affinché non interferiscano coi campioni migliori provocando inevitabili errori di valutazione.

Verso la fine di febbraio saremo chiamati alla tradizionale giornata di studio col prof. Giudici ed i suoi assistenti: i valori che verranno presentati, desunti dalle indagini effettuate coi nostri apparecchi su un certo numero di campioni presentati al Palio 2011, assieme a quelli controllati al Palio dello scorso anno, già oggetto di pubblicazione, dovranno essere determinanti per la valutazione di un aceto. Libero così dall'incombenza ingrata di decidere se un liquido è sufficientemente denso, o scorrevole, o se è più o meno intensamente colorato (ah le sfumature rosse!) l'assaggiatore, se così il Comitato Tecnico del Palio deciderà, potrà concentrarsi solo sui difetti, sui profumi e sui sapori, che ovviamente nessuna macchina può individuare nella loro complessità, e che sono la caratteristica fondamentale di un buon "Balsamico".

La ripetizione dei controlli sensoriali eseguiti a più riprese sui campioni ritenuti validi all'indagine analitica ci permetterebbe di guardare con maggiore serenità ai nostri assaggi, perché sarebbero affiancati da quelli di molti altri colleghi in una visione assai più allargata. Questo dovrebbe essere l'obiettivo per un gruppo di assaggiatori che guarda al futuro. Purtroppo assistiamo invece a scontri personalistici in cui si vorrebbe privilegiare chi ha seguito i corsi dell'organo di controllo, e poi magari ha assaggiato assai poco, o mai in un ambiente variegato come solo il Palio Matildico può offrire, mettendo in secondo piano chi ha partecipato ai vecchi corsi di anni fa e si è tenuto costantemente

La nostra associazione vanta una assoluta apoliticità ed una indipendenza totale sia dalle istituzioni locali, che da tutte le altre forme di associazionismo a carattere speculativo.

Quanto è avvenuto nelle stanze di una libera associazione di assaggiatori, nata per essere indipendente e caduta poi nei trabocchetti delle certificazioni e delle autorizzazioni, ci fa temere per la nostra Confraternita.

Il nostro laboratorio può determinare parametri analitici in grado di stabilire in modo inequivocabile la correttezza della preparazione e l'età del prodotto posto sotto esame.

QUEST'ANNO A SANT'ILARIO



Il dirigente del CREDEM dott. Alessandro Ligabue premia il vincitore del Palio Federica Lucenti (riceve il padre Nando).

Serata di gala

Una bella festa! È cominciata all'insegna di un freddo polare che ha accompagnato gli aperitivi "en plein air". Si voleva far godere agli ospiti il Parco di San Rocco, ma il diavolo ci ha messo la coda ghiacciata. Tutti si sono precipitati all'interno nella grande, accogliente sala dove anche gli animi si sono riscaldati. C'erano volti conosciuti, facce nuove, amici di sempre con cui è bello, piacevole tenere i piedi sotto la tavola e ospiti di riguardo che sono rimasti sorpresi per la vivacità della festa, arricchita dai premi sorteggiati e dalle aspettative dei finalisti, ansiosi di affermare l'eccellenza dei loro aceti. E poi, diciamolo forte: si è mangiato proprio bene! Il nostro associato e Alfiere, Gianfranco Tinterri, ha fatto uscire dal suo cappello di chef piatti che sembravano piccole magie. A questo proposito dobbiamo ringraziare Giovanni Cavalli che, a bella posta, ha evitato di portare i menu da sciorinare sui tavoli per non rovinarci la sorpresa. Grazie quindi a Giovanni, grazie a Tinterri, grazie a Edoardo Cavazzini, principale artefice del collegamento con lo chef, a tutti quelli che si sono dati da fare per rendere piacevole la serata, grazie a Marcella che è tornata a trovarci, grazie a Dino Dondi che ci ha reso felici con la sua presenza e grazie al Dottor

Ligabue del Credem. Con la sua amichevole partecipazione testimonia la vicinanza alla Confraternita dello Sponsor che sostiene la realizzazione del Palio.

Giovanna Giacobazzi



Come potete vedere, cominciamo presto a diffondere la cultura dell'aceto.

Qui Giovanni Carelli, mesi 16, con la botte che sarà la prima della sua batteria, vinta dalla mamma Vittoria alla cena di gala del Palio 2011.



Il Colonnello dott. Giovanni Fichera premia il secondo classificato Alessandro Alessandrini



L'assessore alla cultura del comune di Scandiano Giulia Iotti premia il terzo classificato Alberto Pederzoli



Il Prof. Paolo Giudici premia la quarta classificata Maria Roggiani

1° Federica Lucenti	Castellarano	punti 321,4
2° Alessandro Alessandrini	Castellarano	" 315,16
3° Alberto Pederzoli	Reggio Emilia	" 313,9
4° Maria Roggiani	Reggio Emilia	" 312,6
5° Stefano Barozzi	Reggio Emilia	" 312,1
6° Mario Capretti	Rio Saliceto	" 310
7° Elena Barani	Reggio Emilia	" 309,9
8° Corrado Gariselli	Castellarano	" 309,6
9° Gabriele Ruoizzi	Reggio Emilia	" 308,9
10° Giovanni Pizzarelli	Reggio Emilia	" 308,5
11° Ermio Campioli	Casalgrande	" 307
12° Ravazzini Orsolina	Castellarano	" 306,1



Il dott. Ferrari Amorotti premia il quinto classificato Stefano Barozzi



Il funzionario del Banco Popolare Sandro Fontana premia il sesto classificato Mario Capretti

Palio delle comunità



Il consigliere Adolfo Bozzarelli premia il vincitore del Palio della Comunità della Collina Alessandro Alessandrini



L'alfiere Terisio Vecchi premia il vincitore del Palio della Comunità di Reggio Stefano Barozzi



L'alfiere Davide Galloni premia il vincitore del Palio della Comunità della Bassa Reggiana Mario Capretti



Il vice sindaco di Castellarano Paolo Iotti premia il settimo classificato Elena Barani



Il vice sindaco di Sant'Ilario Giuseppe Roncada premia l'ottavo classificato Corrado Gariselli



Il past president Antonio Ficarelli premia il nono classificato Gabriele Ruoizzi



Il past president Alessandro Spallanzani premia il decimo classificato Giovanni Pizzarelli



La signora Marcella Maramotti già consigliera premia l'undicesimo classificato Ermio Campioli



La consigliera Giovanna Giacobazzi premia la dodicesima classificata Orsolina Ravazzini

Palio degli aceti affinati

1° Lauro Pagani	Rubiera	punti	270
2° Fabrizio Sevardi	Carpinetti	"	264,5
3° Claudio Magnani	Cadelbosco S.	"	262,5
4° Andrea Bellimbusto	Novellara	"	262
5° Moreno Benetti	Canossa	"	255
6° Stefano Teneggi	Reggio Emilia	"	254,5



L'alfiere della zona di Rubiera Gaetano Corradini premia il primo classificato Lauro Pagani



Il presidente della Confraternita Ugo Rangone premia il secondo classificato Fabrizio Sevardi



Il Consigliere Prospero Torricelli premia il terzo classificato Claudio Magnani



L'alfiere Avio Zecchetti premia il quarto classificato Andrea Bellimbusto



Il Consigliere Prospero Torricelli premia il sesto classificato Stefano Teneggi

I RISULTATI DEL PALIO MATILDICO 2011

Il Palio 2011 presenta come novità la cancellazione dal regolamento della "penalità" sul punteggio d'assaggio; s'è mantenuto invece il "premio" per un basso rapporto Brix/Acidità (minore di 10), con l'intendimento di avvantaggiare gli aceti ricchi di acidità e con grado zuccherino non elevato: a consuntivo risulta che il premio aggiuntivo è servito per l'accesso alle finali a pochi campioni (solo a dieci dei cento finalisti).

Le modalità di svolgimento del concorso sono rimaste le medesime dello scorso anno; in 14 serate di preselezione primaverili sono stati scelti i campioni finalisti dei 472 esaminati; nelle 6 serate autunnali si sono individuati prima i 20 campioni per la finalissima ed infine i 12 vincitori.

Per quanto concerne la provenienza dei campioni si riscontra un leggero calo per la comunità di collina, che dal 51% del 2010 scende al **48,5%** dei campioni conferiti; la comunità di Reggio passa dal 31 al **33,3%** e quella della bassa dal 17 al **17,4%**.

Tav. n°1. PROVENIENZA CAMPIONI

N°	Comuni	N° Camp.	% Camp.	N° Produt.	% Produt.
1	Reggio E.	157	33,3	77	32,91
Totali Comunità di REGGIO		157	33,3	77	32,90
2	Bagnolo	5	1,06	3	2,73
3	Boretto	1	0,21	1	0,91
4	Cadelbosco Sopra	6	1,27	4	3,64
5	Campagnola	8	1,69	5	4,55
6	Campegine	3	0,64	1	0,91
7	Correggio	17	3,60	7	6,36
8	Rolo	1	0,21	1	0,91
9	Gattatico	6	1,27	3	2,73
10	Gualtieri	3	0,64	1	0,91
11	Guastalla	3	0,64	1	0,91
12	Novellara	24	5,08	15	13,64
13	Rio Saliceto	5	1,06	2	1,82
Tot. Comunità bassa reggiana		82	17,4	44	18,80
14	Albinea	10	2,12	5	4,55
15	Baiso	2	0,42	1	0,91
16	Bibbiano	7	1,48	3	2,73
17	Canossa	6	1,27	4	3,64
18	Carpineti	8	1,69	4	3,64
19	Casalgrande	35	7,42	19	17,27
20	Casina	6	1,27	3	2,73
21	Castellarano	39	8,26	17	15,45
22	Castelnuovo Monti	3	0,64	1	0,91
23	Cavriago	19	4,03	9	8,18
24	Montecchio	4	0,85	2	1,82
25	Quattro Castella	4	0,85	2	1,82
26	Ramiseto	2	0,42	1	0,91
27	Rubiera	21	4,45	11	10,00
28	S. Ilario	13	2,75	6	5,45
29	S. Polo	9	1,91	6	5,45
30	Scandiano	35	7,42	14	12,73
31	Viano	6	1,27	2	1,82
Tot. Comunità di collina		229	48,5	110	47,00
Esclusi		4	0,8	3	1,30
Totali		472	100,0	234	100,0

Complessivamente i comuni presenti al Palio sono **31** contro i 30 del 2010 (Cfr.: **Tav. n° 1**).

Una considerazione più approfondita va fatta a proposito del problema "penalità" esposto in premessa, penalità

che concorrevano in modo determinante ad escludere certi campioni ed alla formulazione del punteggio definitivo; la parametrizzazione, introdotta alcuni anni fa per i campioni ad elevato rapporto Brix/acidità, aveva l'intendimento di limitare l'accesso alla finale degli aceti con acidità troppo contenuta, stante il fatto appunto che il rapporto è squilibrato quando supera il valore di 10 (vuoi per bassa acidità o per elevato grado zuccherino). In definitiva tutto ciò è stato messo in campo per porre rimedio agli aspetti negativi dell'elevata gradazione zuccherina.

Molti produttori hanno però lamentato l'eccessivo rigore della penalità, in quanto essa è in grado di escludere dalla fase finale anche aceti di valore; si è assunta come logica motivazione il fatto che la "qualità" del balsamico non può vincolarsi ad un semplice rapporto numerico, in quanto, di pregnante importanza, deve risultare il ventaglio di caratteri gusto-olfattivi propri dell'analisi sensoriale: così si è provveduto alla sua rimozione dal regolamento. **L'eliminazione della "troppo rigorosa penalità" obbliga, in parallelo, gli assaggiatori a valutare in modo diretto l'eccesso di densità individuato dal rapporto B/A, esprimendola di conseguenza nel punteggio di scheda.**

A consuntivo emerge che ciò è avvenuto solo in parte; infatti l'esame dei risultati del Palio 2011 (cfr.: **Tav. n°2**) ci evidenzia un rapporto medio B/A, relativo ai 12 finalisti vincitori, di **10,1** e il dato risulta in linea con il dettato di regolamento, ma il riscontro di dettaglio ci evidenzia che la metà dei campioni vincitori presenta un rapporto minore di 10,5 e l'altra metà maggiore di 10,5. Anche l'acidità media dei vincitori è superiore a 7° (7,02), ma l'esame specifico ci dice che 4 campioni presentano un'acidità inferiore allo stabilito del regolamento 2010 e quindi, allora, non in condizioni di accedere alle finali!

Tav. n° 2. Risultati 2011 a confronto con anni precedenti.

Dati medi dei 12 premiati				ANNO	Dati medi dal 13° al 30° cl.			
Brix	Acid	B/Acid.	Punti		Brix	Acid.	B/Acid.	Punti
72,6	7,5	9,7	312,2	2005	73,1	6,66	11,1	304,6
71,4	7,45	9,6	314,1	2006	71,2	6,68	10,7	295,3
71,4	7,3	9,9	309,5	2007	71,2	6,7	10,6	299,4
71,5	7,1	10,1	309,4	2008	70,4	6,7	10,5	297,5
72,1	7,5	9,7	314,1	2009	70,8	6,9	10,3	303,3
70,5	7,29	9,7	310,6	2010	68,7	6,8	10,2	296,6
70,19	7,02	10,1	311,3	2011	70,87	6,15	11,6	301,2

In termini più generali (esame dei primi 30 classificati a confronto con le risultanze del palio precedente) appare chiaro l'incremento del rapporto B/A dal 10,2 (2010) a 11,6 (2011); ciò attesta appunto che nell'assaggio non si tiene conto in modo adeguato dell'elevata densità con la parallela riduzione nel punteggio. Occorre prestare maggiore attenzione a questa problematica che è volta a condizionare il produttore verso l'ottenimento di un prodotto sano, equilibrato e stabile.

Si riscontra nel 2011 anche un incremento del punteggio generale: i primi 30 campioni superano i 300 punti e un plauso va agli assaggiatori per aver saputo individuare, già nella fase preliminare, parecchi aceti di valore (nel palio di quest'anno infatti i campioni che hanno avuto accesso alla finale sono aumentati del 30%). Anche il punteggio del vincitore è maggiore (punti 321): erano anni che non si raggiungeva quota 320! *Renato Bertani*

segue da pag. 1

aggiornato con la presenza e l'allenamento. Quanto è avvenuto nelle stanze di una libera associazione di assaggiatori, nata per essere indipendente e caduta poi nei trabocchetti delle certificazioni e delle autorizzazioni, ci fa temere per la nostra confraternita. Oggi abbiamo piena libertà di esprimerci a difesa di un prodotto spesso maltrattato, oggi possiamo spendere tutte le nostre energie verso la ricerca della genuinità, possiamo raccontare e accarezzare il passato non tanto per copiarlo, quanto perché solo chi ha un passato può capire il valore del presente, possiamo cercare gli errori e puntare al futuro con cognizione di causa. Nei diciotto anni di Botticello, nelle vecchie e nuove pubblicazioni, in ogni Palio, in ogni seduta di assaggio, in tutte le analisi del laboratorio, nei tentativi di aggiornare costantemente le tecniche e le

apparecchiature, potete trovare questo spirito di cui tutti i consiglieri, gli alfieri, i soci di ieri e di oggi si sono ammantati. Noi vogliamo che la Confraternita continui questa strada perché siamo certi di avere contribuito pesantemente alla difesa della genuinità e alla memoria di una tradizione che ancora oggi vede tanti giovani frequentare i corsi di avviamento, tanta gente chiederci aiuto, tanti giovani papà regalare ai figli o regalarsi per un nuovo figlio una batteria di aceto balsamico, legame caratteristico della nostra terra tra una generazione e l'altra.

*Noi vogliamo che la
Confraternita
continui questa
strada perché siamo
certi di avere
contribuito
pesantemente alla
difesa della genuinità.*

Ugo Rangone

CORSO CONDUTTORI DI ACETAIA I° LIVELLO

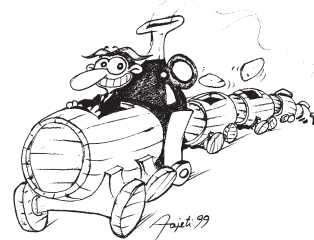
Il prossimo 7 febbraio inizierà il corso conduttori presentato nel precedente Botticello.

Sede - Castello di Arceto - Scandiano (RE).

Costo del corso € 90 + € 35 di iscrizione alla Confraternita

Il programma del corso lo potete trovare sul nostro sito web

www.confraternitaacetobalsamico.it



“Dall’aquila Estense al Tricolore” - L’ultima pubblicazione della Confraternita edita in occasione del centenario del tricolore d’Italia, è in vendita alla libreria All’Arco in via Emilia Santo Stefano; inoltre si può trovare alla libreria Bizzocchi via Vescovado.

Direttore Responsabile:

Ugo Rangone

Direzione Editoriale:

Ugo Rangone

Redazione:

Renato Bertani,

Roberto Gandini,

Giovanna Giacobazzi,

Fabrizio Sevardi

Redazione:

Corso Garibaldi, 3

42121 Reggio Emilia

Stampa:

Tecnograf - Via F. Filzi, 34

42124 Reggio Emilia

La **QUOTA SOCIALE PER L'ANNO 2012** di € 35 può essere versata sul conto della Confraternita presso il Credito Emiliano
IBAN IT74 S030 3212 8000 100000 36743.
Se l'operazione sarà effettuata attraverso uno sportello della stessa banca sarà senza oneri.

Scaricate dal nostro sito:

www.confraternitaacetobalsamico.it

clickando su “Notizie – Per i Soci – Lettera Credem” la lettera di autorizzazione della Direzione da mostrare ai vari cassieri che diversamente vi farebbero pagare le spese di bonifico.