



# Il Botticello

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

...imperat argenti vegetem subito fabricari...

# d'Argento

PERIODICO DELLA CONFRATERNITA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE APS FONDATA DA FIGARELLI DR. AGR. ANTONIO FU BRUNO - N. 1 FEBBRAIO 1995

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

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



## Il Botticello v  in montagna! Premiazione del Palio Matildico 2021

di Francesco Cattini



**M**entre scrivo questo articolo non posso che ringraziare quanti hanno permesso, nonostante il perdurare della pandemia, il regolare svolgimento del 31° Palio Matildico. Mi sembra anche doveroso rivolgere a tutti Voi, visto il drammatico momento storico che stiamo vivendo, un augurio di pace.

Novit  nella consueta cerimonia di consegna del Botticello d'Argento che quest'anno si   svolta nella bellissima cornice del salone della Rocca dei Boiardo in occasione della tradizionale Fiera di San Giuseppe a Scandiano il sabato 19 Marzo.

Alla presenza del Sindaco dott. Matteo Nasciuti, dell'Assessore dott. Matteo Caffettani e dell'Assessore Regionale all'Agricoltura dott. Alessio Mammi i presenti, muniti di green pass, distanziati e con mascherina, dopo il saluto del Presidente della Confraternita dott. Francesco Cattini, hanno assistito all'apertura, da parte del Responsabile del Palio

Matildico professor Renato Bertani, della busta contenente i nomi dei dodici Finalisti primo dei quali   risultato Alberto Palladini di Castelnuovo Monti a cui vanno le nostre congratulazioni. Quest'anno, grazie alla felice intuizione del socio Giovanni Cavalli, l'attestato del Palio   stato riprodotto in una innovativa versione a colori rappresentante un'opera originale realizzata dal nostro socio e consigliere dott. Roberto Pellati. Lo stesso Autore, al termine della cerimonia di premiazione, ha fatto dono del quadro originale al vincitore del Palio Matildico 2021. Fotografie della cerimonia ed elenco dei vincitori sono riportate nelle pagine interne assieme alle modalit  di partecipazione al Palio 2022. Come gi  anticipato sul sito inizieranno, in presenza, i corsi conduttori. Vi invito a consultare il sito per mantenerVi aggiornati sulle attivit  sociali che si preannunciano numerose e sulle quali la nostra solerte Segreteria Vi terr  costantemente aggiornati.



Salone delle feste, Rocca di Scandiano. I vincitori con l'assessore all'agricoltura Alessio Mammi, il sindaco di Scandiano Matteo Nasciuti (primo e secondo da sinistra) e il prof. Renato Bertani (primo a destra).

# Classifica 31° Palio Matildico 2021

	PUNTEGGIO	BARILE	PRODUTTORE	LOCALITÀ
1	361,81	1.99	<b>Palladini Alberto vincitore del Botticello d'Argento</b>	Castelnuovo Monti
2	353,83	A5	Barozzi Stefano	Reggio Emilia
3	346,50	A1	Felisa Barbara	Reggio Emilia
4	345,17	A2	Maraventano Barbara	S. Ilario
5	342,95	O1	Bizzarri Gabriele	Ramiseto
6	341,86	LU2	Moscardini Guglielmo	Sassuolo
7	341,83	Un.6	Camellini Ivana	Cadelbosco Sopra
8	339,83	A1	Caroli Fernando	Quattro Castella
8	339,83	A1	Boccedi Maurizio	Casalgrande
10	337,83	D1	Ficarelli Luciano	Reggio Emilia
11	337,17	A1	Montanari Gianni	Montecchio
12	336,50	B1	Marmioli Geo	Reggio Emilia

13	336,17	A1	Gambarelli G. Luca	Castellarano
14	335,19	T115	Ovi Giuseppe	Castellarano
15	333,17	N1	Zanti Simone	Casalgrande
16	331,05	A1	Munari Elia	Bagnolo
17	329,97	R1	Rabotti Vanna	Reggio Emilia
18	329,56	AS1	Ghirelli Susanna	Castellarano
19	329,17	D1	Codeluppi Annalisa	Quattro Castella
20	327,48	A1	Franzoni Moris	Casalgrande
21	327,25	A1	Menozi Gabriella	Quattro Castella
22	327,22	A1	Michiorri Luciano	Casalgrande
23	327,11	R1	Ferrari Aldo	Albinea
24	326,75	L1	Borghi Silvano	Scandiano
25	326,50	C5	Tinterri G.Franco	S. Ilario
26	324,83	A1	Oliveti Pier Giorgio	Canossa
27	323,43	A1	Talami Virginio	Correggio
28	322,24	B1	Bonacini Leandro	Reggio Emilia
29	319,83	B1	Bozzini Carlo	Reggio Emilia
30	306,87	B1	Lotti Luciano	Rio Saliceto
31	319,49	C1	Bizzarri Gabriele ***	Ramiseto
32	318,74	1.28	Palladini Alberto ***	Castelnuovo Monti
33	317,72	B1	Oliveti Pier Giorgio ***	Canossa
34	315,94	7.45	Rinaldini Renzo	RE
35	315,50	G1	Borghi Salvano	Scandiano
36	315,50	A5	Tinterri G.Franco	S. Ilario
37	314,50	B1	Caroli Fernando	Quattro Castella
38	314,50	B1	Boccedi Maurizio	Casalgrande
39	313,50	G6	Moscardini Guglielmo	Sassuolo
40	312,29	1.1	Prandi Ennio	Bagnolo

\*\*\* Diploma di Merito per 2° campione in finale



41	312,25	A1	Palladini Alberto	Castelnuovo Monti
42	311,50	AC5	Munari Iller	Castelnovo Sotto
43	311,32	A1r	Bellamico Guido	Reggio Emilia
44	310,97	D1	Manfredini Mauro	Scandiano
45	310,83	27.1	Giordano Antonio	Reggio Emilia
46	310,50	A1	Corradini G. Carlo	Rubiera
47	310,50	C1	Grossi Mario	Reggio Emilia
48	310,06	A1	Bercini Gian Luca	Trecasali
49	309,95	2.1	Gerber Nicola	Albinea
50	309,64	A1	Vezzani Cilloni Marisa	Reggio Emilia
51	308,85	A1	Marmioli Angela	Reggio Emilia
52	308,51	D1	Nasi Fabio	Reggio Emilia
53	308,50	B2	Talami Roberto	Casalgrande
54	308,44	Y146	Ovi Giuseppe	Castellarano
55	307,50	Luc.1	Braglia Valeria	Castellarano
56	307,45	B1	Felisa Barbara	Reggio Emilia
57	306,50	A1	Bizzarri Gsbriele	Ramiseto
58	306,47	A1	Codeluppi Annalisa	Quattro Castella
59	306,12	1.1	Aldini Ivan	Scandiano
60	305,89	A1	Guidetti Augusto	Rubiera

## PALIO ACETI AFFINATI

1	Pecorari Ferdinando	293,50
2	Bagnacani Luciano	287,49
3	Bartoli Luciano	281,39

# CLASSIFICA CAMPIONI FUORI CONCORSO 2021

Questo anno, per la prima volta, fuori concorso abbiamo fatto partecipare al PALIO MATILDICO i campioni di tutti i finali delle nostre batterie site nelle varie acetate di Scandiano, Casalgrande, Bianello e Rio Saliceto.

Questi aceti sono importanti perchè 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 piccolo capitale.

*il responsabile delle batterie  
Giovanni Cavalli*

*Da notare come due campioni  
(C1-Scandiano e A1 Casalgrande)  
sarebbero entrati fra i 30 finalisti.*

Batteria	Luogo	Brix	ACIDIT	Rapp.	1° ASSAGGIO				TOTAL 1 assaggio	2° ASSAGGIO				TOTAL 2 assaggio	MEDIA	Punti	Premi	PUNT. TOT.	Giudizio												
					OLFATTIVI	GUSTATIVI	VISIVI	OLFATTIVI		GUSTATIVI	VISIVI																				
				B/A	Fin	Ac.v	Fran	Fin	Ac.F	Arm	Visc	Col	Lim																		
P1	Bianello	50,00	8,60	5,81																											
N1	Bianello	46,90	8,52	5,50																											
Q1	Bianello	51,60	7,72	6,68																											
C1	Scandiano	73,50	7,07	10,39	6	7	11	18	13	17	3	2	3		80	6	7	12	18	14	18	3	3	1	82	81,0	324	4,37	328,37	Giovane	Aceto giovane, ben impostato.
A1	Casalgrande	74,70	6,35	11,77	7	5	12	18	12	19	3	2,5	1,5		80	5	6	11	18	13	19	2,5	2,5	2	79	79,5	318	0,74	318,74	Giovane	Aceto giovane, impostato in modo valido..
E1	Casalgrande	69,90	8,42	8,30	6	7	11	16	14	18	3	3	2,5		80,5	6	6	10	16	13	18	2	2	2	75	77,8	311	6,5	317,5	Giovane	Aceto giovane, impostato in modo valido..
D1	Scandiano	72,40	7,54	9,60	6	6	11	17	12	16	2,5	2,5	1,5		74,5	7	7	11	16	12	17	3	2,5	1,5	76	75,3	301	6,5	307,5	Giovane	Aceto giovane, impostato in modo valido..
B1	Casalgrande	74,30	6,99	10,64	7	5	10	16	10	17	3	3	3		74	6	6	11	17	12	18	2	2	2	75	75,0	300	3,92	303,92	Giovane	Aceto giovane, impostato in modo valido..
M1	Scandiano	67,80	7,54	8,99	5	6	11	16	11	14	2	2	2		69	5	6	11	17	12	18	2	2	2	70	72,0	288	6,5	294,5	Giovane	Aceto giovane, impostato in modo valido..
S1	Bianello	68,30	6,03	11,32	5	5	10	17	10	16	2	2	2		69	6	6	10	15	10	17	2	2	2	70	69,5	278	-0,8	277,17	Giovane	Aceto giovane, impostato in modo valido..
R1	Bianello	64,20	6,68	9,62	4	5	10	14	12	14	2	2	2		65	5	6	11	16	10	17	2	2	2,5	71,5	68,3	273	2,38	275,38	Giovane	Aceto giovane, impostato in modo valido..
I1	Casalgrande	60,50	12,10	5,00	4	4	9	14	14	11	1	1,5	2		60,5	4	8	9	15	13	12	2	3	2	68	64,3	257	6,5	263,5	Giovane	Aceto giovane, impostato in modo valido..
T1	Rio Saliceto	58,90	8,20	7,18	3	2	10	12	13	14	2	2	2		60	3	7	10	12	12	16	1,5	1,5	2	65	62,5	250	6,5	256,5	Giovane	Aceto giovane, impostato in modo valido..
L1	Scandiano	65,70	6,42	10,24	3	4	11	16	12	10	1,5	2	2		61,5	6	6	10	16	10	12	1	2	2	65	63,3	253	1,09	254,09	Giovane	Aceto giovane, impostato in modo valido..
G1	Casalgrande	61,60	7,50	8,22	5	5	9	13	12	14	1	2	2,5		63,5	3	5	10	12	11	12	1	2	2,5	58,5	61,0	244	6,49	250,49	Giovane	Aceto giovane, impostato in modo valido..
O1	Bianello	61,40	6,97	8,80	3	5	10	12	11	12	1	2	2,5		58,5	4	5	11	14	10	14	1	2	3	64	61,3	245	3,87	248,87	Giovane	Aceto giovane, impostato in modo valido..
F1	Casalgrande	65,70	9,99	6,58	3	7	5	12	11	16	2	1	1,5		58,5	4	6	8	12	12	12	2	2	2	60	59,3	237	6,5	243,5	Giovane	Aceto giovane, impostato in modo valido..
H1	Casalgrande	74,40	5,08	14,66	4	3	7	14	9	17	2,5	2,5	2,5		61,5	7	4	9	16	4	10	2,5	2,5	2	57	59,3	237	-5,6	231,38	Giovane	Aceto giovane, impostato in modo valido..

# Le schede di degustazione dei nostri Palii Matildici

di Giovanni Cavalli



**I**n questo articolo cercherò di mettere in evidenza l'utilità e la evoluzione delle schede utilizzate per dare un valore agli aceti balsamici che hanno partecipato agli ultimi 32 anni del PALIO MATILDICO. Alla fine, farò una mia proposta.

Premesso che la scheda di degustazione serve fondamentalmente a due scopi:

- A) per dare un valore all'A.B. in modo che il socio conferitore possa ricevere un giudizio sulla qualità del prodotto che appassionatamente cura e che vorrebbe si avvicinasse a delle caratteristiche di tradizionale specificità.
- B) partecipare alla gara del Palio sperando di raggiungere il vertice della graduatoria per puro orgoglio personale.

Perciò, lo sforzo della Confraternita è stato quello di mettere a disposizione degli assaggiatori uno strumento, la scheda, che sia comprensibile a loro per svolgere il lavoro nel modo più oggettivo possibile, ed al socio che riceverà un giudizio in grado di poter condizionare la futura gestione della sua batteria. Si tenga presente le limitate risorse della Confraternita che, per svolgere al meglio il suo lavoro, avrebbe bisogno di un alto numero di assaggiatori per avere giudizi mediati sia dalla qualità che dalla quantità dei soggetti operativi. Purtroppo, in questi ultimi 10 anni abbiamo avuto perdite dovute al distacco dalla Confraternita di soggetti che hanno preteso indipendenza dalle direttive del consiglio con il risultato che quelli rimasti devono aumentare le prestazioni con il rischio di eccessivo affaticamento.

## Breve analisi delle schede utilizzate per il PALIO MATILDICO

Costituita la Confraternita ci siamo chiesti quale fosse il modo migliore per farci conoscere e per venire incontro alle richieste di aiuto tecnico da parte dei nostri soci. Risposta ovvia ed immediata: organizzare gara che servisse a fare una graduatoria degli aceti partecipanti e, contemporaneamente, fare una breve didattica ad uso dei soci, quindi... è nato il PALIO MATILDICO.

Nel 1989 abbiamo approvato la prima scheda (**scheda A**) di parziale derivazione da quella della Consorteria di Spilamberto, con descrittori e schema simili anche perché i soci fondatori della Confraternita hanno da subito sperato che un giorno si sarebbe fatto un unico Palio e tentato una fusione tra le due associazioni. Per qualche anno questa scheda è stata utilizzata anche dal Consorzio per la valutazione degli aceti DOC, poi le nostre strade sono state sempre più divergenti.

Semplice nella struttura ma di facile uso solo per "esperti assaggiatori", questa scheda è stata utilizzata dal 1989 al 1995. Tra gli assaggiatori si è convenuto il significato dei vari descrittori, ma non tutti gli davano lo stesso valore e, soprattutto, il socio conferitore non capiva quali fossero le concrete caratteristiche del loro aceto: capivano solo il punteggio finale perché in "competizione" con gli altri produttori ma non c'erano chiare informazioni sullo stato di salute del loro balsamico.

La **scheda B** utilizzata dal 1996 al 2008; in pratica è uguale alla precedente ma con l'aggiunta di aggettivi nelle caselle delle valutazioni. L'inserimento degli aggettivi (che poi sono stati perfezionati sino alla scheda attualmente in servizio) è stato un tentativo parzialmente riuscito di descrivere meglio il prodotto: descrizione utile per gli assaggiatori ma anche per i conferitori degli aceti.

Dal 2008 fino al 2018 la scheda ha subito l'unica modifica nell'eliminazione della "sensazione finale gusto-olfattiva" e la conseguente compensazione del punteggio: si è voluto eliminare un giudizio di sintesi mentre si è puntato sul valore delle analisi dei singoli caratteri.

### scheda C

E, quindi, veniamo alla prima vera modifica. Si è riunito un comitato allo scopo di fare una proposta che accogliesse le istanze degli assaggiatori e dei soci conferitori. La modifica più evidente è lo spostamento del giudizio dei visivi nella parte inferiore della scheda: l'ampolla è coperta da una "calza" scura che permette di valutare i caratteri visivi solo alla fine della degustazione dopo averla tolta. In questo modo si è tentato di evitare il condizionamento della viscosità su tutti gli altri esami.

Seconda modifica: riguarda la valutazione numerica su base 100.



no dopo 20/30 anni di estrazione (qualche decennio in più per il ginepro). Resta la caratteristica principale del legno: attraverso i suoi micropori, esce il vapore acqueo ed entra l'ossigeno attraverso lentissimi scambi che portano l'aceto ad avere variazioni del colore, del profumo e del gusto. Quindi **valutiamo i profumi e gli odori complessi** in funzione dell'invecchiamento e dell'apporto dei legni, senza trascurare la valutazione di quelli negativi causati da muffe, rancidità, odore di madre, di medicinale, di strinato...ed altri.

**INTENSITÀ-PERSISTENZA:** riguarda la percezione dei profumi e la loro durata: **quanto più è stimolato il nostro apparato olfattivo** tanto più lunghe ed intense saranno le sensazioni balsamiche.

## GUSTATIVI

**DIFETTI/ANOMALIE:** caratteri che hanno sostituito la franchezza il cui nome è spesso interpretato male dagli assaggiatori e non comprensibile dai conferitori. In pratica, è da valutare **la presenza o assenza di aromi negativi:** muffe, rancidità, madri, medicinale, strinato...lungo elenco presente nella guida. Minore è la presenza di difetti, maggiore sarà il punteggio.

**FINEZZA GUSTATIVA:** ha lo stesso significato dato negli olfattivi ma con maggiore profondità dovuta dalla valutazione retro-nasale (sensazione che si avverte solo dopo la deglutizione e che sposta i valori dalla cavità orale a quella nasale). Le trasformazioni che avvengono nelle botti sono chimiche e fisiche e coinvolgono processi ossidativi ed estrattivi: **il balsamico si concentra ed aumenta la viscosità tattile, aumenta la sua intensità ma anche la sua morbidezza ed affina il suo bouquet.**

**INTENSITÀ/PERSISTENZA:** riguarda la percezione delle sensazioni odorose e la sua durata. Tutto ciò attraverso la valutazione retro-nasale: quanto più è stimolato il nostro apparato gusto-olfattivo, tanto più sono **lunghe ed intense le sensazioni** del balsamico.

**ACIDITÀ:** è il descrittore più importante del balsamico. Approfondendo, si divide in acidità volatile (prodotta dall'ossidazione dell'alcol e che in parte aggredisce la gola) e acidità fissa (data dagli acidi organici che si trovano nell'uva: tartarico, malico, citrico... e da altri di origine fermentativa: lattico, butirrico, succinico...). Per semplicità, valutiamo l'acidità totale (volatile + fissa) percepandola per via retronasale, ossia in bocca e nel naso, valutando il suo flavour: **intenso ma abbastanza morbido, sapido ma non eccessivamente salato in modo che stimoli la salivazione.**

**EQUILIBRIO MORBIDEZZA-DUREZZA:** voce che sostituisce il più ambiguo di tutti i descrittori: "l'armonia". Eliminiamo tutto ciò che ci porta a fare una valutazione sintetica del prodotto (la scheda è analitica) e concentriamoci sulle sensazioni di morbidezza (generata dalla concentrazione zuccherina e dal successivo invecchiamento che aiuta ad eliminare le spigolosità dell'acidità) e della durezza (dovuta dalla presenza dei tannini, dagli acidi e

dai Sali minerali che danno sensazioni acide, astringenti e amare). È, quindi, corretto pensare che l'equilibrio sia un **perfetto bilanciamento gustativo tra le componenti morbide con quelle dure** (Peynaud). Alla fine, non dimentichiamoci mai che quella parte di dolcezza che si può avvertire durante l'assaggio è inversamente proporzionale alla sua qualità: significa che lo zucchero (del mosto cotto) serve a produrre alcol (durante la fermentazione) che si ossida in acido acetico e quella parte residua (quella che non subisce trasformazioni biologiche) deve contribuire solo a dare struttura e corpo al balsamico, senza lasciare spazio alla sensazione di gradevole dolcezza.

**STATO EVOLUTIVO:** è la linea della vita del balsamico, che si perfeziona fino a raggiungere qualità sensoriali da degustazioni evolute. L'assaggiatore in base alla sua esperienza dovrà stabilire quale **evoluzione temporale** avrà subito il balsamico e che darà luogo ad una scala da giovane a vecchio. Il profumo che nobilita l'A.B. è quello che riguarda la sua "balsamicità" derivata dal lungo invecchiamento di cui non esiste descrittore (gamma di profumi che si trovano in natura: frutta, fiori, erbe, spezie, essenze, minerali) perché è lui stesso un descrittore: potremmo tentare di rappresentarlo associandolo ad un vino passito molto vecchio che ha raggiunto un livello non eccessivo di maderizzazione. Perciò, dobbiamo saper valutare anche i balsamici "importanti": hanno o non hanno raggiunto quella sublimazione che li porta ad essere classificati come **aceti da meditazione?** È diverso dalla finezza gustativa perché un balsamico fine potrebbe avere sentori complessi ma difficilmente avrebbe la caratteristica di aceto da meditazione. Ho avuto la fortuna di poter assaggiare aceti curati nei sottotetti di ville antiche e gestiti per generazioni da famiglie nobili reggiane e modenesi, perciò ho in memoria quelle più tipiche caratteristiche che distinguono un buon balsamico da un grande balsamico che ha originato il mitico "sapore di vecchio". Capisco perfettamente i miei colleghi assaggiatori quando chiedono di conoscere quei nobili sapori: è una richiesta di impegno da fare alla Confraternita per riscoprire ed evitare la banalizzazione dei sapori di cui siamo quotidianamente circondati. Quindi, vale la pena mettere alla prova gli assaggiatori stimolandoli a studiare più in profondità certi balsamici.

## VISIVI

Nella scheda rimane il carattere della viscosità come abbiamo sempre analizzato. Riunisco in un'unica casella il colore e la limpidezza perché valori abbastanza sinergici: un buon colore (bruno scuro tendente al nero) è meglio valutabile con un prodotto limpido che, tra l'altro, esalta meglio la sua tonalità.

Ho concluso ed attendo i commenti dei miei colleghi assaggiatori.



# Scheda Sensoriale

ASSAGGIATORI

CAMPIONE

TAVOLO

DATA

CARATTERI	VALUTAZIONE INTENSITA' CARATTERI										PUNTEGGIO	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	PARZ.	TOT.
 Finezza olfattiva	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Intensità Persistenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Assenza di fetti	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Finezza gustativa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Intensità Persistenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Acidità totale	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Equilibrio - Durezza Morbidezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Stato evolutivo Giovane → Maturo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Viscosità	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Colore/limpidezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		

**OSSERVAZIONI**

TOTALE BASE 100

TOTALE BASE 400

# Sinergia tra la Confraternita e l'IIS B. Pascal

Gli esperti della Confraternita al fianco degli studenti del Pascal per tramandare la "ricetta"

di Luciano Bagnacani



**A** settembre 2021 è ripartito il progetto "Aceto Balsamico" dell'IIS Pascal volto al ripristino dell'acetaia Pascalina e allo sviluppo di attività didattiche, che permettano la divulgazione di un sapere prezioso.

Ad oggi l'acetaia Pascalina dell'IIS B. Pascal, avviata nel 2001, grazie all'esperienza degli alfiери della Confraternita, ha ripreso vita.

Durante il mese di dicembre sono state svolte le operazioni di recupero dell'acetaia e i rinalzi annuali, mentre dal mese di gennaio ad oggi si è entrati nel pieno dell'attività di disseminazione didattica.

La scuola è coinvolta con gli indirizzi dei due Licei: Artistico - Grafico e Scientifico - Scienze Applicate. Molti sono gli obiettivi del progetto, tra questi: apprezzare e tutelare il territorio e il suo patrimonio; riconoscere le caratteristiche essenziali di un prodotto enogastronomico di eccellenza; fornire un supporto orientativo finalizzato



alle scelte professionali degli studenti attraverso esperienze e testimonianze; sviluppare il senso di appartenenza alla comunità locale; valorizzare un prodotto di eccellenza e tramandare la "ricetta".



Per realizzare il progetto gli studenti dell'indirizzo Grafico stanno lavorando alla progettazione del marchio e del packaging per le bottigliette di aceto dell'acetaia Pascalina, mentre gli studenti dell'indirizzo Scienze Applicate stanno svolgendo le analisi di laboratorio chimico e biologico del prodotto.

Sono già state svolte lezioni ad hoc nelle classi e confronti tra docenti, alunni e alfiери.

Questi ultimi, inoltre, hanno portato gli "strumenti del mestiere" al Pascal e con passione hanno illustrato alcune delle tecniche di analisi chimica ai ragazzi.

Gli studenti, inoltre, hanno avuto l'opportunità di visitare sia la sede della Confraternita, che l'Acetaia Cavalli, dove hanno incontrato numerosi alfiери e membri del Consiglio direttivo della Confraternita, che con grande generosità e dedizione hanno trasmesso il loro sapere.



Gli alfiери della Confraternita e i docenti del Pascal non si sono risparmiati, così come gli studenti, che stanno dimostrando passione ed entusiasmo per questo progetto che viene da lontano (settembre 2001).

# Cure balsamiche in *forma di paesaggio*: l'ultimo libro edito dalla Confraternita

di Antonio Canovi, curatore del progetto editoriale e redattore dei testi

**T**ra i punti di forza del *balsamico tradizionale* vi è l'essere espressione di una filiera che significa in *forma di paesaggio* il territorio in cui viene custodito. Significa un *paesaggio domestico*, quel sottotetto che, nei moderni condomini, ha perso le sue funzioni e rimane altrimenti un luogo-non-luogo della casa. Significa un *paesaggio del fare*, il quale si esprime nella maestria dei gesti, dalla vigna all'acetaia. Significa un *paesaggio agrario*, scandito ritualmente nell'alternarsi delle stagioni. Significa, ma qui rimane ancora tanto da sperimentare e popolarizzare in cucina, un *paesaggio sensoriale*.

Della natura, questo prodotto rispecchia la complessa *ecologia*. Però occorre scienza, se vuoi farlo bene, una scienza che richiede l'applicazione di un vero laboratorio specializzato in analisi chimiche. Il laboratorio di analisi installato dalla *Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale* nella torre civica di Scandiano sta lì a dimostrare la necessità del *metodo*. Non basta "perpetuare" i costumi antichi: la tradizione, altrimenti, vive nella *cura presente* di ciò che si vuole essere domani. Cura intesa come formazione – alla conduzione e alla degustazione – delle *generazioni più giovani* ed insieme quale modalità pubblica di *relazione tra le fa-*

Antonio Canovi, secondo da destra, presenta "Cure Balsamiche". Da sinistra: Matteo Nasciuti, Alessio Mammi, Francesco Cattini, Antonio Canovi e Luciano Bagnacani.



*miglie conduttrici di acetaia*. Ciascuna delle quali conserva, certo, il "segreto" di ogni famiglia, ma accoglie e anzi sollecita il giudizio dei chimici e degli assaggiatori della Confraternita.

In tal senso, le cure prestate al balsamico tradizionale rappresentano per la comunità diffusa dei conduttori, assaggiatori e consumatori la maniera d'intrattenere un rapporto non pregiudiziale con la tradizione. Espressione originaria di una élite, sono state le contese accesissime attorno alla storicità e al futuro di questa tradizione ad emancipare la Confraternita in *soggetto portatore di cittadinanza*. Se Fellegara è il luogo del cuore e Scandiano la dimora civica, l'associazione svolge un'azione che si spinge là fin dove vi sia qualcuno che – coltivando la passione per l'aceto balsamico tradizionale – ne affina la *memoria*.



# Un assaggio di aceto balsamico familiare

di Paolo Giudici



**R**emetto che non ho l'intenzione, e ancor meno la conoscenza, per affrontare una documentata disamina sull'origine dell'aceto balsamico tradizionale, perché anche la sola descrizione della genesi del nome attuale, dei relativi assonanti e loro uso (Aceto Balsamico di Modena IGP, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e quello di Reggio Emilia DOP, condimenti balsamici vari, salse e glasse balsamiche, etc.) richiederebbe molto lavoro, tempo e coraggio, cose tutte in mio difetto. Tuttavia, è possibile trovare una schematica aggregazione delle diverse tipologie di aceto e condimenti che condividono il termine "balsamico" in testi precedenti (Giudici et al. 2015, Lemmetti e Giudici 2012). In aggiunta, è necessario cominciare, e mi par ragionevole farlo, dal periodo risorgimentale nel Ducato Estense, perché è un punto non troppo lontano nel tempo e ricco di fonti verificabili: il bellissimo testo di Rangone e Giacobazzi del 2011 riporta significativi documenti sull'argomento. In breve, nei territori del Ducato era prerogativa delle famiglie patrizie la produzione di un aceto particolare, conosciuto come *alla modenese*: aceto di grande prestigio ma poco commercializzato. Nel secondo dopoguerra, la tradizione di fare l'aceto, con diversi modi riconducibili *alla modenese*, si è molto diffusa nell'ex territorio ducale dando origine a importanti imprese commerciali che lo hanno diffuso nel mondo, ne sono testimonianza le due Dop e la IGP del balsamico. Però, ancor più significativa per numero di attività e impatto socio culturale, è stata la diffusione della produzione casalinga di aceto balsamico, tanto che al giorno d'oggi si può ragionevolmente stimare in alcune migliaia il numero di famiglie del territorio con almeno una batteria dedicate al balsamico. Tuttavia, è bene precisare che la quasi totalità di queste acetaie famigliari non è certificata dagli enti preposti all'attribuzione della DOP; per cui, a rigore di norma, non possono fregiarsi della denominazione protetta e di conseguenza dell'appellativo di *aceto balsamico tradizionale*. Per evitare inutili *querelle* con le due DOP e la IGP del balsamico, è ormai prassi definire questi aceti come *balsamici famigliari*, sebbene siano una diretta e, forse, la più probabile discendenza dal famoso aceto *alla modenese*.

I balsamici delle due DOP e i balsamici famigliari sono la stessa identica tipologia di prodotto. Gli aceti di questo tipo hanno caratteristiche sensoriali ben definite: si presentano di colore nero, viscosità sciropposa o superiore, gusto agrodolce, pungenza moderata e di molto inferiore all' Aceto Balsamico di Modena IGT, hanno una complessità olfattiva e gu-

sto-olfattiva molto marcata e saturante, ma di difficile descrizione analitica (Giudici et al. 2009; Giudici et al. 2017). La valutazione sensoriale del balsamico è molto importante per l'attribuzione della DOP, ma lo è anche e per finalità diverse per il balsamico familiare. Infatti, sia a Reggio che a Modena si svolgono annualmente delle serissime e gioiose competizioni tra i balsamici delle rispettive associazioni culturali di promozione del balsamico, competizioni conosciute e divulgate coll'appellativo di *palio*.

L'analisi sensoriale del balsamico ha finalità diverse se applicata alla valutazione commerciale o al palio degli aceti famigliari, nel primo caso deve osservare degli standard di riferimento, mentre nel secondo ha il gravoso compito di valutare aceti significativamente e auspicabilmente molto diversi tra loro. La valutazione degli aceti famigliari, avendo come obiettivo quello di premiare gli aceti originali, genuini e invecchiati, si scontra con l'oggettiva difficoltà di valutare campioni significativamente diversi per uno o più attributi sensoriali importanti quali: pungenza, viscosità, dolcezza e acidità. Infatti si possono incontrare aceti genuini e molto invecchiati con elevata pungenza e bassa viscosità e/o poco dolci (generalmente graditi da pochissimi consumatori e assaggiatori); per contro ci sono aceti altrettanto genuini e vecchi che hanno bassa pungenza, sono molto viscosi e dolci (graditi da moltissimi consumatori e ben valutati all'assaggio). Nella tabella 1 sono riportate le frequenze di associazione tra questi 4 importanti attributi sensoriali durante le analisi sensoriali. La tabella non è frutto di un rigoroso piano sperimentale, ma è la sintesi di anni di osservazioni empiriche su campioni di aceto e acetaie famigliari. Particolarmente significativo è il fatto che questi 4 attributi sensoriali sono i più importanti per l'attribuzione del gradimento dei balsamici da parte di consumatori e valutatori. In estrema sintesi, ci sono poche persone che amano balsamici pungenti e acidi, mentre molte amano prodotti poco pungenti, poco acidi e dolci. Altre che amano balsamici poco pungenti e gusto agro/dolce molto equilibrato.

Tab. 1) frequenza delle associazioni tra diversi attributi sensoriali

	PUNGENZA	ACIDITÀ	DOLCEZZA	VISCOSITÀ
PUNGENZA		frequente	Raro	sporadico
ACIDITÀ	frequente		Raro	raro
DOLCEZZA	raro	Raro		frequente
VISCOSITÀ	sporadico	Sporadico	frequente	

Una procedura di assaggio che premiasse gli aceti genuinamente balsamici senza penalizzare la forte diversità presente tra i balsamici famigliari è stata ed è un obiettivo molto sentito dalla Confraternita. Già nel 2013 la Confraternita pubblicò un volumetto scritto da me e un mio collaboratore di allora (Giudici e Lemmetti, 2013), nel quale sono stati riassunti i risultati del lavoro svolto dal gruppo appositamente costituito per formulare una nuova procedura di assaggio. L'incipit a rivedere il modo di esprimere il giudizio sensoriale sui balsamici famigliari nasce da diversi fattori, dalle riflessioni di più persone della Confraternita e, con forza, dal Dott. Ugo Rangone che, con rimpianto, ci abbandonò prematuramente. La scheda a suo tempo elaborata e le procedure di assaggio suggerite hanno avuto credito limitato nelle procedure di assaggio, in particolare mi riferisco all'oscuramento del campione e alla valutazione visiva dei campioni solo alla fine della procedura di assaggio. Mentre, un maggiore impiego delle procedure suggerite avrebbe potuto migliorare la valutazione oggettiva della genuinità dei balsamici famigliari, senza penalizzare quelli che più si discostano dal gusto prevalente. Nella presuntuosa convinzione che tali procedure abbiano ancora la caratteristica di essere attuali, ragionevoli e applicabili, di seguito riporto la scheda e i suggerimenti più significativi riportati nel volume della Confraternita sopra citato.

### ***L'analisi sensoriale influenza le caratteristiche del balsamico***

*...i produttori tendono ad adeguare i loro aceti ai modelli che ottengono i punteggi migliori. L'adeguamento del comportamento al sistema di misura adottato è fenomeno ben noto ai sociologi e va sotto il nome di "legge di Campbell" ... è bene ricordare che l'analisi sensoriale è uno strumento che si avvale di descrittori della qualità, che non sono e non vanno confusi con la qualità stessa. Un descrittore, per definizione, è una caratteristica collegata alla qualità ma non identificabile con essa. In sintesi, se si accetta che la densità sia un descrittore efficace della qualità, va altresì tenuto presente che il soddisfacimento di questo criterio non può diventare l'obiettivo produttivo, altrimenti si devia la produzione verso il soddisfacimento di un criterio e non verso la produzione di aceti di qualità. La forte propensione, da parte dei produttori, a soddisfare il criterio "densità" è ciò che ha determinato il cambiamento avvenuto nel balsamico DOP e in parte anche in quello non commerciale.*

### ***Il valore dell'indipendenza di giudizio***

*L'obiettivo più importante da perseguire con la definizione della nuova procedura di analisi sensoriale è quello di riuscire a valutare aceti balsamici tradizionali anche molto diversi tra di loro, ma senza condizionarne un successivo adeguamento verso un modello unico. Per raggiungere l'obiettivo prefissato sono necessarie almeno due condizioni: che gli assaggiatori conoscano il balsamico nelle sue manifestazioni più diverse e che possano esprimere il loro giudizio in modo libero... L'indipendenza di giudizio presenta invece ostacoli molto subdoli perché nascosti o difficili da identificare. In primo luogo l'aspetto visivo condiziona significativamente i risultati delle successive fasi dell'analisi sensoriale, e anche le sensazioni gustative e olfattive si influenzano pesantemente a vicenda... È come se gli assaggiatori, una volta individuato un aceto di loro gradimento dal punto di vista gustativo, visivo od olfattivo, lo premiassero per tutti gli altri attributi sensoriali a prescindere dal giudizio dei singoli descrittori.*

### ***Quanti e quali descrittori usare***

*Un recente studio, che si è avvalso di circa 60 assaggiatori qualificati, ha portato all'identificazione di diversi descrittori sensoriali del balsamico, riferibili all'aspetto, all'aroma, al sapore e alle sensazioni trigeminali. I caratteri più numerosi sono relativi all'aroma (caramello, mosto cotto, prugna secca, miele, mela, liquerizia, vaniglia, mostarda, carruba, spezie, caffè, cioccolata) e sono stati frequentemente riconosciuti da tutto il panel e in molti dei campioni esaminati. Gli altri descrittori comuni sono i quattro consolidati del sapore (acido, dolce, amaro, salato), la percezione tattile della viscosità e le tre sensazioni trigeminali della pungenza, piccantezza e astringenza (Giudici et al., 2009). Con il gruppo di lavoro della Confraternita, composto dai sigg. Benevelli, Canovi, Cavalli, Conservati, Freddi, Gialdini, Gualandri, Iori, Rangone, Ruozzi e Torricelli, abbiamo cercato di estendere il numero di descrittori con l'intento di inserire quelli più significativi all'interno della nuova scheda di analisi sensoriale. Alla verifica pratica dell'assaggio dei campioni di balsamico e compilazione delle relative schede, ci siamo immediatamente resi conto dell'impraticabilità oggettiva dell'analisi sensoriale su queste basi.*

### ***Le caratteristiche di una buona scheda***

*La definizione di una buona scheda per l'analisi sensoriale non può prescindere dall'uso di termini chiari, non equivoci e usati con la stessa accezione da tutti gli assaggiatori; mentre resta nel pieno arbitrio dell'assaggiatore definire se il livello di ogni descrittore sia insufficiente, ottimale o troppo elevato per il campione che sta valutando. La piena libertà di preferenza può essere limitata solo per la valutazione di campioni commerciali, per i quali sia necessario perseguire uno standard...Tenendo in considerazione quanto finora esposto, nonché i risultati del gruppo di lavoro, è stata formulata la nuova scheda di degustazione, suddivisa in tre sezioni (fig. 1) relative a tre distinti esami (olfattivo, gusto-olfattivo e visivo), per ognuno dei quali sono definiti i rispettivi descrittori. L'ampiezza di ogni descrittore è espressa con una scala, rappresentata da una linea orizzontale, su cui l'assaggiatore appone un segno in relazione al proprio gradimento. Immaginando una linea verticale che divide all'incirca a metà la pagina della scheda, i punti di intersezione con le linee orizzontali dei descrittori identificano il giudizio qualitativo massimo. L'estremo sinistro di ogni linea orizzontale corrisponde invece al giudizio minimo. Inoltre, per alcuni descrittori sono stati inseriti due limiti inferiori di giudizio, corrispondenti al "poco" e al "troppo", posti a sinistra e a destra del punto centrale. Infine, sulla scheda non sono presenti numeri che potrebbero condizionare l'assaggiatore: il corrispondente valore numerico del giudizio si ottiene utilizzando una maschera semitrasparente, che presenta delle scale graduate differenziate per ogni descrittore, da sovrapporre alla scheda compilata (fig. 2). Il punteggio massimo raggiungibile è 400, per mantenere una certa continuità con la precedente scala, ma non c'è corrispondenza immediata tra i punteggi della nuova e della vecchia scheda.*

### ***La procedura di assaggio***

*Durante la procedura di assaggio va favorita al massimo l'indipendenza di giudizio, cioè ogni assaggiatore deve sentirsi completamente libero di esprimere le proprie preferenze sensoriali senza la pressione di essere giudicato a sua volta per il compito svolto. Un assaggiatore condizionato dal timo-*

re di sbagliare tende a non esprimere giudizi estremi, molto positivi e/o molto negativi, ma a mantenersi sempre verso valori centrali, rendendo, di fatto, del tutto inutile l'espressione del proprio responso. ...L'assaggiatore deve essere istruito su come procedere con l'analisi sensoriale, in particolare deve farsi carico di esprimersi sulle singole variabili in modo del tutto indipendente l'una dall'altra. A questo proposito è molto utile effettuare l'analisi olfattiva in un contenitore completamente oscurato e compilare la scheda senza ulteriore possibilità di correzione a seguito dell'analisi gustativa, per chiudere con la valutazione visiva. In questo modo si limita sensibilmente l'interferenza tra i singoli attributi sensoriali.

### Linee guida alle percezioni sensoriali

... E' chiaro quindi che la capacità di analisi, intesa come l'abilità di scomporre un'esperienza complessa in altre meno complesse, è un requisito del buon assaggiatore, che deve però essere coadiuvato da uno strumento di valutazione semplice, veloce e oggettivo. Per questo motivo la scheda è stata concepita per favorire l'isolamento di ogni carattere sensoriale e ridurre l'influenza reciproca di ogni sensazione sulla successiva. La naturale sequenza dei test sensoriali è quindi: 1) olfazione; 2) degustazione; 3) esame visivo.

... Il difficile riconoscimento degli aromi del balsamico è probabilmente dovuto alla complessità della miscela e all'effetto dell'invecchiamento, che tende a degradare le sostanze aromatiche che siamo abituati a riconoscere negli alimenti "freschi" ma che non hanno un riscontro in natura in tale forma. Non di meno, l'aroma del balsamico deve avere un ruolo fondamentale nel giudizio, per cui si è deciso di inserire un descrittore riferito agli "aromi complessivi", con cui l'assaggiatore esprime un giudizio di gradevolezza, di profondità e di complessità in un unico passaggio.

Le sensazioni tattili-trigeminali scaturiscono dall'eccitazione di recettori meccanici e chimici collegati al nervo trigemino, che costituisce un apparato sensoriale distinto dagli altri. Si possono quindi distinguere in percezioni fisiche (tattili in senso stretto) e chimiche. Nella prima categoria rientrano le sensazioni relative a consistenza, viscosità, granulosità, untuosità, tessitura, ecc., oltre alla percezione della temperatura reale del campione. Nella seconda categoria trovano posto sensazioni legate a dolore, fastidio e irritazione quali l'astringenza, il pungente, il piccante, il frizzante, il metallico, o di pseudo-calore e pseudo-freschezza. Nel balsamico i caratteri da valutare in questa famiglia sono sicuramente la pungenza, la consistenza e l'astringenza.

Il gusto è il senso più "grezzo", ossia di per sé il meno raffinato. Permette di fare una prima scansione del sapore di un alimento (acidità, dolcezza, amarezza, salinità – trascurando l'umami e il metallico) ma, per generare il "flavor", esso è completato da percezioni tattili, termiche, trigeminali e olfattive. Il sapore è sempre derivante dalla combinazione dei quattro descrittori fondamentali. Anche una singola sostanza chimica può avere più sapori contemporaneamente. Ad esempio, i sali di sodio e litio sono in genere salati, quelli di potassio danno il salato e l'amaro. Anche gli acidi organici presenti nel balsamico hanno caratteri differenti: l'acido tartarico è forte e secco, il malico è astringente, il citrico è aspro e fresco, l'acido acetico è intenso e pungente, il succinico è tenue con note amare e salate, il gluconico è fresco e dolciastro, l'acido lattico è moderatamente acido. I sali sodici degli stessi acidi variano l'effetto sulla salinità in base alla lunghezza della catena organica. Non tutti i carboidrati, anche se chiamati "zuccheri", sono dolci. Alcune proteine sono usate come dolcificanti, mentre la maggior parte dei peptidi sono amari. Nell'aceto balsamico quindi, che contiene cen-

 <b>Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale</b>		Assaggiatore	Campione
		Data e ora	Tavolo
<b>OLFATTIVI</b>	<b>+</b>		
Pungenza	scarsa ————— ottimale ————— eccessiva		
Persistenza	scarsa ————— lunga		<b>+</b>
Aromi complessivi	scarsi ————— ottimi		
<b>GUSTO-OLFATTIVI</b>			
Consistenza	scarsa ————— ottimale ————— eccessiva		
Dolcezza	scarsa ————— ottimale ————— eccessiva		
Acidità (intensità)	scarsa ————— ottimale ————— eccessiva		
Acidità (persistenza)	scarsa ————— lunga		
Astringenza	assente ————— gradevole ————— eccessiva		
Salinità	scarsa ————— alta		
Amarezza	assente ————— gradevole ————— eccessiva		
<b>VISIVI</b>			
Fluidità	scarsa ————— ottimale ————— eccessiva		
Colore	ambrato ————— scuro		
Limpidezza	torbido ————— limpido		
Brillantezza	opaco ————— lucente		
<b>NOTE</b>	<b>+</b>	<b>+</b>	<b>SUBTOTALE</b>
			<b>TOTALE</b>

Copyright Prof. P. Giudici - Dott. F. Lemmetti - Università di Modena e Reggio Emilia

 <b>Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale</b>		Maschera di lettura
<b>+</b>		
0 4 8 12 16 20 24 28 32 36 32 28 24 20 16 12 8 4 0		
0 4 8 12 16 20 24 28 32 36		<b>+</b>
0 4 8 12 16 20 24 28		
0 4 8 12 16 20 16 12 8 4 0		
0 4 8 12 16 20 24 28 32 36 44 48 44 40 36 32 28 24 20 16 12 8 4 0		
0 4 8 12 16 20 24 28 32 36 44 48 44 40 36 32 28 24 20 16 12 8 4 0		
0 4 8 12 16 20 24 28 32 36		
0 4 8 12 16 20 24		
0 4 8 12 16 20 24		
0 4 8 12 16 20		
0 4 8 12 16 20		
<b>+</b>		<b>+</b>

Copyright Prof. P. Giudici - Dott. F. Lemmetti - Università di Modena e Reggio Emilia

*tinaia di sostanze, l'equilibrio fra i sapori è una proprietà fondamentale che va definita in modo rigoroso. Nella scheda perciò viene definita l'intensità dei quattro sapori, oltre a valutare la persistenza dell'acidità, che presumibilmente è il sapore che permane più a lungo dopo la deglutizione.*

### **Sequenza dei sapori**

*...Durante un assaggio, la concomitanza di diversi sapori non si avverte in modo contemporaneo. I quattro sapori hanno infatti tempi di innesco e permanenza in bocca differenziati; nei primi attimi della degustazione il sapore dolce prevale sugli altri, all'incirca fino alla deglutizione (alcuni secondi); successivamente, per qualche secondo, si osserva la diminuzione progressiva dei sapori dolci e l'aumento di quelli acidi e salati, per finire poi con i retrogusti acidi e soprattutto amari. Per facilitare il lavoro di decodifica delle sensazioni dell'assaggiatore, nella scheda di degustazione è stata mantenuta la stessa sequenza delle risposte sensoriali dell'assaggio...*

### **I test e i descrittori**

*...La prova olfattiva si esegue senza aver osservato il campione in precedenza, che durante l'esame è mantenuto in un matraccio oscurato. I tre descrittori relativi possono valere fino al 25% del punteggio totale, e sono la pungenza (9%); la persistenza (9%), intesa come durata complessiva dello stimolo olfattivo e gli aromi complessivi (7%), ossia un giudizio di gradevolezza che tiene conto della presenza più o meno pronunciata dei caratteristici profumi del balsamico. La pungenza è il primo esempio di descrittore a scala piramidale: il punteggio va da zero (scarsa) fino a 36 (ottimale) per poi decrescere nuovamente a zero (eccessiva).*

*Successivamente all'esame olfattivo si passa all'assaggio, sempre mantenendo il campione oscurato, durante il quale si valutano le sensazioni gustative e si concludono quelle tattili-trigeminali. Il peso complessivo dell'esame gusto-olfattivo è al massimo del 50% del totale, e i relativi descrittori sono: la consistenza (5%), che esprime l'effetto tattile in bocca dovuto alla densità e viscosità; la dolcezza (12%); l'intensità dell'acidità (12%); la persistenza dell'acidità (9%); l'astringenza (3%); la salinità (6%) e l'amarezza (3%). Ad esclusione della persistenza e della salinità, che ovviamente non prevedono riduzione di punteggio per eccesso di intensità, tutti gli altri descrittori hanno punteggi piramidali come per la pungenza. Il confine fra le sensazioni derivanti dall'esame olfattivo e dall'assaggio è chiaramente non ben definito in quanto durante il secondo esame si attiva anche la percezione olfattiva retronasale e la risposta trigeminale, ma la capacità dell'assaggiatore sta proprio nel saper inizialmente distinguere le singole sensazioni in modo analitico, prima di creare la sensazione finale.*

*Il test visivo può valere fino al 25% del punteggio totale, e si effettua per ultimo, perchè non condizioni gli esami olfattivi e gustativi. Sono quindi valutate: la fluidità (5%), intesa come capacità di adesione al vetro del matraccio; il colore (10%) e la presenza di riflessi indesiderati; la limpidezza (5%), riferita alla trasparenza del campione; la brillantezza (5%), intesa come lucentezza, ossia capacità di riflettere superficialmente la luce. La fluidità è l'unico test visivo a scala piramidale, che permette cioè di penalizzare sia campioni troppo fluidi che troppo viscosi. Per valutare la limpidezza e la brillantezza è preferibile posare alcune gocce di campione su una superficie trasparente.*

### **Riepilogo**

L'analisi sensoriale è uno strumento molto potente e utile nell'attribuzione qualitativa degli alimenti, essa è complementare alle analisi chimiche e strumentali perché porta informazioni di altra natura, complesse e non rilevabili in altro modo. Per questo motivo, i tentativi di "tarare" l'analisi sensoriale sulla composizione del balsamico sono infruttuosi e concettualmente scorretti. Un presupposto essenziale per assicurare l'efficacia dell'analisi sensoriale è che essa sia svolta con procedure che massimizzino l'indipendenza di giudizio degli assaggiatori sia all'interno del panel che nella sequenza dell'analisi del campione. In questo contesto gioca un ruolo chiave sia il metodo di assaggio che la scheda per la raccolta delle espressioni di gradimento. La scheda suggerita presenta alcune caratteristiche che la differenziano in parte dalle schede precedenti, sia da quelle usate dalle associazioni culturali del balsamico che da quelle per la valutazione commerciale; essa è però perfettamente in linea con le direttive più recenti e formulate su base scientifica riguardo all'analisi sensoriale. La nuova scheda presenta un layout semplice, per cui l'assaggiatore si può concentrare maggiormente sulle percezioni e meno sulla compilazione; inoltre fa uso di termini chiari, facilmente identificabili e universali: amaro, dolce, salato, astringente, pungente, ecc., per cui è sensibilmente facilitato l'uso dei termini con la stessa accezione da parte di tutti i membri del panel; infine è strutturata senza riferimenti numerici per facilitare l'uso della scala di valori nella sua interezza.

A questo punto è doveroso precisare, non per falsa modestia ma per piena consapevolezza, che la scheda e la relativa procedura presentate sono il punto di partenza per stabilire un metodo di assaggio che riesca a valorizzare concretamente il patrimonio del balsamico non commerciale diffuso nel distretto di Modena e Reggio Emilia. Per raggiungere questo risultato è però necessario il contributo dei conoscitori e amanti del balsamico; la loro esperienza è il grimaldello per aprire la porta della conoscenza del balsamico e per interrompere la tendenza a identificare la bontà del balsamico con la sua densità. La nuova procedura di assaggio e la nuova scheda vanno puntualmente testate e validate da chi conosce il prodotto e questo sarà il compito delle prossime sedute di assaggio.

### **Letteratura citata**

Giudici P., Falcone P.M., Scacco A., Lanza C.M. (2009) Analisi sensoriale dell'aceto balsamico tradizionale. *Industrie delle Bevande* XXXVIII, 27-42.

Rangone U. Giacobazzi G. (2011) "Dall'Aquila estense al Tricolore: donne, uomini e aceto nel ducato tra il 1796 al 1960". *Technograf* Reggio Emilia.

Lemmetti F, Giudici P (2012) *Aceto balsamico tradizionale – manuale di produzione*. Edagricole, Bologna

Lemmetti F, Falcone PM, Giudici P (2013) *Aceto Balsamico Tradizionale: il ruolo della viscosità sulla qualità oggettiva e sulla qualità percepita*. *Industrie delle Bevande* 244:9-21.

Giudici P. Lemmetti F. (2013) La nuova scheda per l'analisi sensoriale dell'aceto balsamico tradizionale. In: *Quaderni 2013-4* a cura di Ugo Rangone. *Tecnograf* Reggio Emilia.

Giudici P, Lemmetti F, Mazza F. (2015) *Balsamic Vinegars: Tradition, Technology and Trade*. Springer

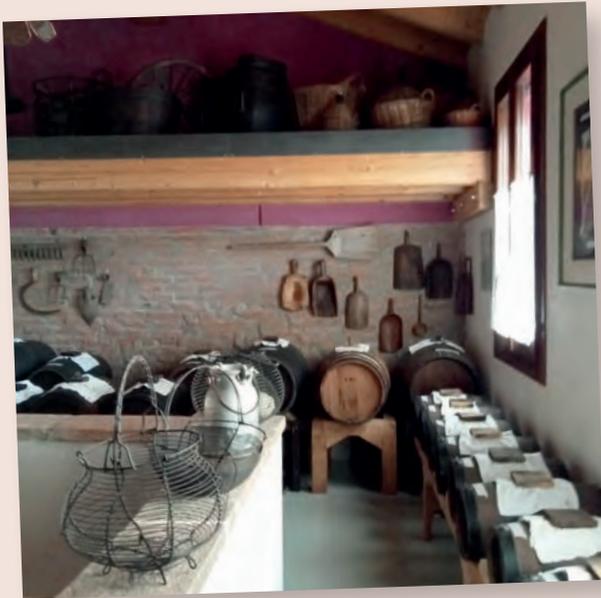
Giudici P, Corradini G, Bonciani T, Wu J, Chen F, Lemmetti F (2017). The flavor and taste of cereal Chinese vinegars. *Acetic Acid Bacteria* DOI: 10.4081/aab.2017.6370

# VISITA ALL'ACETAIA CANTONI

## Parole, immagini, emozioni e un po'...di poesia

...Di bella forma, imponente per le dimensioni ed elegante per le proporzioni, la vecchia Navasa in legno (così chiamata nel nostro dialetto) si distende fra una parete e l'altra della stanza ; ci ricorda momenti di lavoro e di fatica, carichi di attesa, anche gioiosi e festosi per tutta la famiglia, quando la pigiatura delle uve veniva eseguita con i piedi e gli acini schiacciati rilasciavano, dalla sua bocca sporgente, il succo profumato, dal bel colore rosato ; un contatto diretto con il corpo, carico di sensazioni.

Più in là, ai piedi della scala, le "badesse" panciute, raggruppate tre a tre, custodiscono il mosto cotto acetificato giovane, in attesa di cederlo alle piccole botticelle delle batterie, di legni e dimensioni diverse. Sono imponenti, per i loro volumi ed allo stesso tempo eleganti e solenni, così avvolte nelle tovaglie di pizzo, come cavalli in parata, coperti dalle loro gualdrappe.



Dopo aver salito i primi gradini della scaletta di legno, un po' ripida e un po' stretta, che porta al sottotetto, si viene accolti da un profumo pungente, dolce ed anche aspro insieme che, giunti all'acetaia, si fa sempre più intenso, finché l'aria diventa satura e avvolgente, evocando ricordi ed emozioni. Le botticelle, sdraiate e ben allineate sui loro supporti, si fanno ammirare, vestite dai lenzuolini bianchi e delicati di lino e pizzo. Bello il contrasto con i legni biondi o bruni e con i cerchi di ferro, che con forza stringono le doghe curvate dalle mani di abili bottai. Dai "cocchiumi" chiusi dagli "zaffi", si sprigionano quei profumi e quegli aromi che conquistano i sensi.

Nel silenzio, dentro le pance delle botti, piene di vita, gli acetobatteri lavorano e compiono le loro reazioni ; il legno rilascia le sue essenze profumate e i tannini regalano all'aceto il bel colore bruno; l'ossigeno, passando attraverso le doghe spesse genera il miracolo, insieme al freddo rigido dell'inverno ed al caldo dell'estate, che fa evaporare il prodotto prezioso.

Dall'alto, ben disposti sopra e sotto il soppalco, gli attrezzi antichi fanno mostra di sé e riposano, dopo aver aiutato l'uomo nel suo lavoro, per moltissimi anni. Sarebbero ancora in grado di compiere le loro operazioni, se la tecnologia, dirompente e prepotente non li avesse messi in disparte. Ora hanno il compito di testimoniare ciò che è stata la loro storia.

Le damigiane di vetro, panciute, dentro i bei cesti impagliati ed intrecciati da mani abili e creative, allungano ancora il collo verso l'alto e forse aspettano di essere riempite.

Alla parete, le riproduzioni delle lastre di pietra dei Mesi di Benedetto Antelami, ci ricordano il lavoro dell'uomo medioevale ; gesti semplici e solenni della vita quotidiana ancora veri e ripetuti. La mano robusta del contadino afferra delicatamente i grappoli e li depone nel cesto, il bottaio ribatte con maestria e vigore i cerchi della botte che dovrà contenere il vino nuovo.

In acetaia, anticamente chiamata "la stanza dell'ACCETTO", sembra che il tempo si sia un po' fermato fra ricordi e tradizioni, lontane operazioni, antiche ma sempre nuove, in uno stretto connubio fra il lavoro dell'uomo e l'opera miracolosa della natura.

Qui si svolge una lezione silenziosa, ma importante, sul significato del saper attendere e pazientare, del saper osservare per poter rispettare.

Nell'acetaia i sensi del visitatore percepiscono silenzio e profumo, ma subito egli si sente immerso in una dimensione ultrasensoriale: la percezione di un tempo sospeso e dilatato.

L'assenza di vita fisica coincide con la presenza sommersa, ma vitale, degli acetobatteri il cui lavoro crea nettare "divino".

"E il naufragar m'è dolce in questo mare".

Noi ci impegniamo affinché tutto questo patrimonio e questi valori possano continuare ad essere protetti e conservati.

*Nella stesura del testo si è tenuto conto delle attenzioni, degli interventi e degli sguardi interessati dei visitatori dell'acetaia.*



# Interviste a Stefano Cappucci..

Lo scorso marzo diverse interviste allo scandinese Stefano Cappucci (RAI Uno-settestorie in Italia e FOX43 studio negli USA).

Stefano Cappucci, nostro socio, è ingegnere presso la NASA ed è tra i progettisti del drone Ingenuity attivo su Marte.

La famiglia Cappucci ha iniziato anni fa una batteria per ogni figlio, batterie che oggi spesso figurano tra i 12 vincitori del Palio Matildico.



*Nelle foto  
Stefano sul trattore del nonno,  
impegnato nella preparazione del  
sistema di regolazione termica del drone  
e insieme a Samantha Cristoforetti.*

## QUATTROCASTELLA

### Inaugurazione Sentiero dei Ducati Marzo 2022

Inaugurazione Sentiero dei Ducati (da Quattro Castella a Sarzana): a Quattrocastella il Presidente del Cai riceve in omaggio dall'Assessore Morini un "calamaio" di Balsamico del castello di Bianello.

*Tutte le informazioni sul sentiero, da percorrere a piedi  
o in bicicletta, sul sito [sentierodeiducati.it](http://sentierodeiducati.it)*





CASALGRANDE (RE)



## Itinerari turistici tra arte ed enogastronomia a CASALGRANDE nell'antica contea dei Boiardo

- Tourist itineraries among art, food and wine in CASALGRANDE, in the ancient count of the Boiardo
- Itinéraires touristiques parmi l'art, la gastronomie et le vin à CASALGRANDE, dans l'ancien comté du Boiardo
- Touristische Routen zwischen Kunst und Enogastronomie in CASALGRANDE in der alten Grafschaft des Boiardo

Con il patrocinio di / Under the patronage of / Sous le patronage de / Unter der Schirmherrschaft von



# SCOPRI IL BELLO DI CASALGRANDE

Discover the beauty of Casalgrande / Découvrez la beauté de Casalgrande / Entdecken sie die Schönheit von Casalgrande

## Tour della Corte\_

Court tour / Tour de la cour / Gerichtshof

**CON DEGUSTAZIONE € 35,00 a persona**

With tasting per person / Avec dégustation par personne / Mit Verkostung pro Person

**24/4 - 29/5 - 26/6 - 25/9 - 30/10**

## Tour del Castello\_

Castle tour / Visite du château / Schloss-tour

**CON DEGUSTAZIONE**

**€ 35,00 a persona**

With tasting per person  
Avec dégustation par personne  
Mit Verkostung pro Person

**23/4 - 28/5 - 25/6**

**24/9 - 29/10 - 26/11**

Possibilità di visitare anche una sola dimora storica, chiedi info.

VISITA IL  
NOSTRO SITO



Con questo progetto la Pro Loco si propone come co-protagonista nell'elaborazione e gestione di strategie culturali innovative e di qualità, finalizzate in primo luogo alla promozione turistica del comune di Casalgrande, mettendo in campo, al contempo, progettualità aperte anche agli altri territori vicini.

**SABATO\_**  
Saturday / Samedi / Samstag

## TOUR DEL CASTELLO\_

Castle tour / Visite du château / Schloss-tour

APRILE\_ april / avril / April **23**

MAGGIO\_ may / mai / Kann **28**

GIUGNO\_ june / juin / Juni **25**

SETTEMBRE\_ september / septembre / September **24**

OTTOBRE\_ october / octobre / Oktober **29**

NOVEMBRE\_ november / novembre / November **26**

## PERCORSO AD ANELLO CON CASALGRANDE COME PUNTO DI PARTENZA E RITORNO

Inizieremo il percorso entrando in un caseificio storico, incontreremo poi due grandi opere d'arte contemporanea, i landmark "Casalgrande ceramic Crown" di Daniel Libeskind e la "Nuvola" di Kengo Kuma, entreremo negli spazi esclusivi di Villa Costi, percorreremo una delle direttrici viarie più antiche d'Italia, ammireremo la torre di Dinazzano e le ville signorili che costeggiano la millenaria Statutaria, raggiungeremo il ponte neogotico sullo Riazzone e infine riscopriremo l'antico castello di Casalgrande.



**DOMENICA\_**  
Saturday / Samedi / Samstag

## TOUR DELLA CORTE\_

Court tour / Tour de la cour / Gerichtshof

APRILE\_ april / avril / April **24**

MAGGIO\_ may / mai / Kann **29**

GIUGNO\_ june / juin / Juni **26**

SETTEMBRE\_ september / septembre / September **25**

OTTOBRE\_ october / octobre / Oktober **30**

## PERCORSO DA CASALGRANDE A SAN DONNINO E RITORNO A CASALGRANDE

Raggiungeremo Salvaterra nel giorno di mercato, conosceremo l'antico castello di Salvaterra riscopriremo Villa Segre, un'antica villa dimenticata, incontreremo antiche piante perdute in un grande vivaio, riscopriremo la chiesa del paese e le opere d'arte che custodisce, arriveremo infine alla corte di Villa Spalletti, splendida residenza nobiliare caratterizzata da uno dei parchi all'inglese più belli della Regione.



# INFO\_

info@prolococasalgrande.it - www.prolococasalgrande.it - www.comune.casalgrande.re.it

**CASALGRANDE - SALA DEGLI ALPINI**

## Serata di degustazione aceti balsamico con ONAV

*(organizzato da Tagliati Giancarlo  
e Codeluppi Annalisa)*  
Febbraio 2022

A nome dell'organizzazione che rappresento, desidero ringraziare la Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia per averci concesso l'opportunità di una collaborazione per diffondere e divulgare insieme una delle eccellenze agroalimentari del nostro territorio.

Come saprà, la nostra è un'organizzazione che opera nel campo del vino ma che crede molto nelle sinergie di sistema per la promozione dei prodotti del nostro territorio che fanno parte della nostra cultura e della nostra storia.

Nel nostro caso, cerchiamo di promuovere iniziative volte a fare conoscere l'importanza e il piacere dell'arte dell'assaggio del vino, favorendo l'approccio corretto con il prodotto, rendendo più attento il produttore e più consapevole il consumatore, condizione che credo anche voi condividete.



Da parte nostra c'è il desiderio di continuare la collaborazione con la Confraternita, rendendoci disponibili per le prossime collaborazioni.

Ringrazio, in particolare il Sig. Giovanni Cavalli per la sua docenza accorata e professionale che ha saputo trasmetterci l'anima di questo nettare così prezioso e pieno di storia.

A nome di ONAV la ringrazio per l'opportunità che ci avete offerto e ci rendiamo disponibili per future e spero prossime collaborazioni anche di tipo scientifico / analitiche dei prodotti che entrambe seguiamo.

Distinti saluti.

Marco Simonazzi



## TIRANO

15 febbraio 2022



Continua l'attività del nostro Ambasciatore Piergiorgio Oliveti. Questa volta siamo in Italia nella cittàslow di Tirano.

Nella foto la moglie Isabella consegna un cofanetto con il nostro balsamico a Sonia Bombardieri Vicesindaco e consigliere della Provincia di Sondrio.

## SCANDIANO

30 aprile 2022

I giovani del progetto europeo Sayouth in visita alla nostra sede di Scandiano, sono stati ricevuti dal dott. Rino Rontani



## RIO SALICETO

### Un tesoro sotto il tetto

6 maggio 2022

Venerdì sera inaugurata la fiera di maggio a Rio Saliceto. Il Sindaco Malavasi ci ha ospitato nel teatro comunale. Sono intervenuti Piergiorgio Oliveti, segretario Cittaslow, e il presidente emerito Francesco Cattini e Luciano Bagnacani.

Evidenziata l'importanza per il territorio della tradizione dell'aceto balsamico familiare e di progettare un turismo "sostenibile". Presentato anche il progetto di una ciclovia che unisce i 5 comuni della zona.



## RICETTE AL *Balsamico*



### *Rustici di patate con balsamico*

di Daniela Albani

#### INGREDIENTI:

- Patate g. 600 ca.
- Parmigiano Reggiano g. 100
- Farina 0 g. 250
- Sale, pepe q.b.
- Prosciutto cotto affettato

- Scamorza affettata
- Aceto Balsamico Tradizione
- Rucola e songino per accompagnare

#### PREPARAZIONE:

Lessare e schiacciare le patate. Amalgamare alle patate la farina, il Parmigiano Reggiano, il sale, il pepe. Se si desidera un sapore più deciso, utilizzare in tutto o in parte il Pecorino Romano anziché il Parmigiano Reggiano.

Formare una pasta omogenea e, sul piano leggermente infarinato, stendere la pasta a un'altezza di mezzo cm. ca

Ricavare dei dischi sui quali metteremo prosciutto cotto, scamorza e un'idea di pepe. Coprire con un secondo disco e sigillare bene i bordi.

Cuocere in padella antiaderente con poco olio caldo, girando i rustici da ambo le parti con delicatezza, fino a doratura.

Servire caldi con insalata di rucola e songino e un filo di A B T.



### *Maionese al balsamico*

di Giovanni Cavalli

Ponete in una ciotola 6 tuorli d'uovo e frullateli versandovi 200 ml di olio di oliva poco alla volta, goccia a goccia. Quindi fate assorbire sale ed un cucchiaino di Aceto Balsamico Tradizionale.

La salsa deve avere l'apparenza di una crema densa perciò deve essere lavorata per diversi minuti. Per dare una maggiore intensità alla salsa si può aggiungere un rosso di uova sodo. Ottima per farcire pomodori crudi, tonno e con tutti i bolliti.





La Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale partecipa all'edizione 2022 della Grande Cena, promossa da Boorea in collaborazione con AUSER e ARCI.

Il tradizionale evento gastronomico benefico si svolgerà in 17 pranzi e cene in diversi comuni e località, e si terrà in 3 province diverse, Reggio Emilia, Parma e Piacenza, nel periodo compreso tra il 10 e il 23 giugno, con 2 importanti e gustose appendici successive in luglio a Castelnovo né Monti e a Tramonti, in Costiera Amalfitana nel mese di ottobre.

Due le cene clou nella tradizionale location del Salone delle Feste di Correggio, con grandi chef come la famiglia Nizzoli che fa il suo grande ritorno alla Grande Cena mercoledì 15 giugno, e Pierluigi Vanzolini mercoledì 22 giugno.

Le cene serviranno a raccogliere fondi per tre progetti di solidarietà per l'Ucraina, ovvero la scuola di Zhytomyr della Fondazione Solidarietà Reggiana, l'assistenza ai rifugiati a Leopoli e Pannica della ong WeWorld e l'Emergenza Ucraina della onlus CIAC, e per un progetto di sostegno alle donne sole di Herat in Afghanistan. Saranno sostenuti anche Casa Claudia della Fondazione Dopo di Noi Correggio, il Centro antiviolenza della Casa delle Donne di Piacenza e le attività sociali dei circoli ARCI che partecipano alla Grande Cena.

*Per prenotazioni e info:*

**335-8051640**

***mail boorea@boorea.it***

32° Palio Matildico 2022

## RACCOLTA CAMPIONI

entro il

**30 maggio 2022**

PRESSO:

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

**La sede è APERTA nella serata di LUNEDÌ.**

## CORSI PREVISTI

*Tutte le informazioni sui nostri corsi sono disponibili sul nostro sito:*

**[www.confraternitaacetobalsamico.it](http://www.confraternitaacetobalsamico.it)**

## RINNOVO ISCRIZIONE

Ricordiamo ai soci di

**RINNOVARE L'ISCRIZIONE (35 €)**

per l'anno 2022.

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.

## *I nostri lutti*



*Un ricordo ed un saluto  
al nostro amico  
Romano Manfredi  
che recentemente  
è venuto a mancare*



## *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.

