*Confraternita dell’Aceto Balsamico Tradizionale articolo di Luciano Bagnacani*

*Testo del 2016-06 – 2016*

**La Confraternita dell’Aceto Balsamico Tradizionale ha una storia:**

**la sua prima Acetaia è a Casalgrande Alto nel castello.**

Infatti correva l’anno 1986, quando i soci fondatori si diedero appuntamento presso lo studio del notaio Vittorino Palazzi per dare vita all’associazione che avrebbe promosso un prodotto d’eccellenza che, allora come oggi, ben rappresenta la storia delle famiglie reggiane.

I soci fondatori avevano ben capito che c’era una storia da tramandare e giustamente da tutelare..

Infatti Reggio Emilia si trovava all’interno di quelli che storicamente anche oggi vengono definiti gli "[antichi domini estensi](https://it.wikipedia.org/wiki/Ducato_di_Modena_e_Reggio)”. Non a caso nei registri delle cantine del Palazzo Ducale situare a Rubiera, troviamo l’aggettivo “ balsamico” e siamo nel 1747.

Fino al1986 (anno di fondazione della Confraternita) i reggiani, per il loro balsamico, facevano riferimento a Modena; infatti a Modena la Consorteria esisteva da circa vent’anni. Nasce tuttavia fra i produttori della nostra città la consapevolezza che anche Reggio Emilia ci sono potenzialità e aspettative sul Balsamico.

Inizialmente, il numero delle famiglie Reggiane che aderirono alle iniziative della Confraternita fu abbastanza ristretto, ma nel giro di pochi anni si allargò a macchia d’olio attestandosi sui 450/500 iscritti confermando, anno dopo anno, il notevole interesse per uno dei pochi prodotti alimentari che rappresenta la nostra città, la storia , la cultura e la tradizione di oltre mille famiglie.

Nacque cosi alla fine del secolo scorso la necessità di una sede in grado di ospitare un’acetaia rappresentativa non soltanto sotto l’spetto storico ma anche didattico.

La nostra esigenza trovò risposta nella disponibilità del comune di Casalgrande che con il nostro presidente di allora, dott. Ugo Rangone, mise a dimora cinque batterie nel sottotetto della torre di guardia del Castello a Casalgrande Alto.

Le cinque batterie trovarono eccellente collocazione e quattro di esse divennero subito batterie “sperimentali” nel senso che, da allora, sono alimentate da mosti differenti; la sperimentazione di questo lavoro attentamente seguito e periodicamente pubblicato è tuttora in corso.

La lungimirante attività del Comune di Casalgrande in collaborazione con la Confraternita è stata felice e proficua infatti sono state, negli anni, numerose le iniziative che a vario titolo hanno trovato nell’acetaia motivo di ricaduta positiva sulla cittadinanza.

Nei primi anni si procedeva alla cottura del mosto d’uva nei cortili del castello, poi si è passati ad ospitare le scolaresche che, accompagnate dai loro insegnanti, volevano approfondire una storia: quella del balsamico così fortemente radicata e diffusa in quella parte della nostra Provincia che confinando con Modena vede al suo centro appunto Casalgrande.

Va da se che le richieste ora sono aumentate e che una maggiore visibilità si potrebbe ottenere facendo qualche ulteriore sforzo, non economico ma semplicemente organizzativo, soprattutto utilizzando la risorsa del volontariato. Il volontariato caratterizza infatti le attività della Confraternita che è anche destinataria del 5 per mille.

Il volontariato è sempre stato ed è tutt’ora la maggiore risorsa che anche in questi anni di crisi ha permesso di portare avanti e potenziare l’aspetto storico e culturale del Balsamico.

Dall’attività che la Confraternita svolge, nell’interesse della storia dell’Aceto Balsamico e della tradizione, viene prodotta una costante ricaduta positiva sul territorio non soltanto attraverso le pubblicazioni, ma anche con la collaborazione nelle attività dei Comuni, delle scuole e delle numerose associazioni che ne fanno richiesta.

Il Presidente Luciano Bagnacani