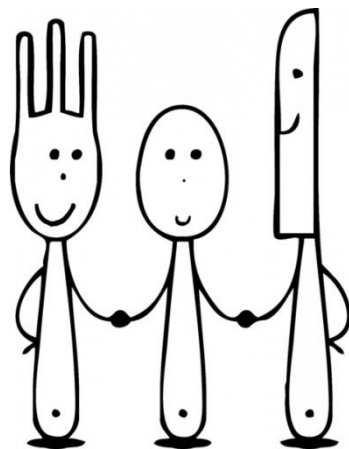


I PRODOTTI GASTRONOMICI TIPICI DELLA MIA CITTA'



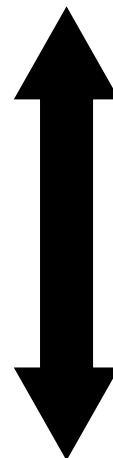


TIPICI DI SASSUOLO



SASSOLINO
TIRAMOLLA

PRODOTTI
GASTRONOMICI



TIPICI DELLA
PROVINCIA DI
MODENA



GNOCCO FRITTO
CRESCENTINE
BENSONE
TORTELLINI
ACETO BALSAMICO
ERBAZZONE
PARMIGIANO
REGGIANO
ZAMPONE
NOCINO

IL SASSOLINO



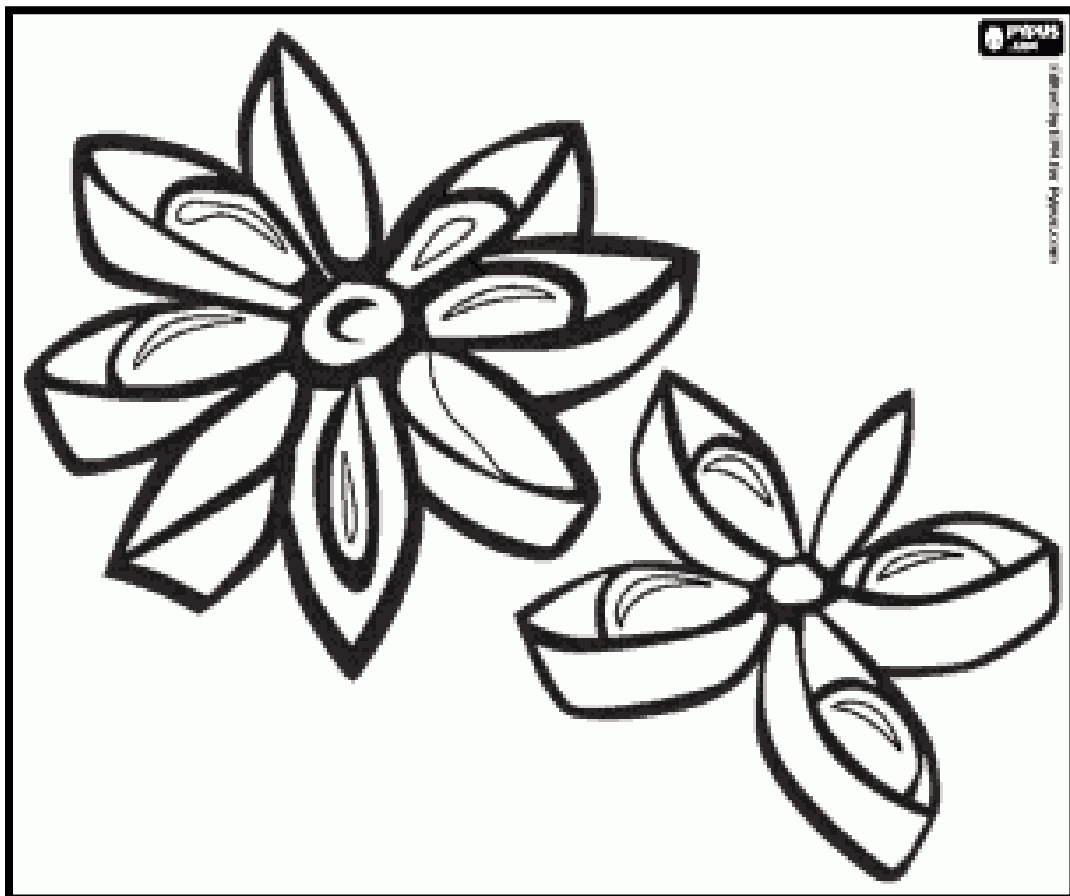
Sassolino è il termine popolare che viene dato ad una bevanda originaria di Sassuolo dal caratteristico forte sapore di anice.

Si ricava dal frutto dell'*Illicium verum*, comunemente conosciuto come anice stellato per via **dell'odore e della forma del frutto.**

IL LICIIUM VERUM

E' una pianta originaria della Cina, il cui frutto ha l'aspetto di una stella, formata da 8-12 follicoli appuntiti di colore bruno rossastro contenenti anetolo, metilcavicolo, pinene, limonene che danno appunto il caratteristico aroma di anice.





DIVERTITITI A COLORARE
L'ANICE STELLATA E SE NE HAI
VOGLIA PROCURATI :

ANICE STELLATA

COLLA

SCATOLA DA SCARPE

E REALIZZA UNA CORNICE PER
UNA TUA FOTO ...

SARA' UNA CORNICE
PROFUMATISSIMA ...

GLI AROMI AGGIUNTI

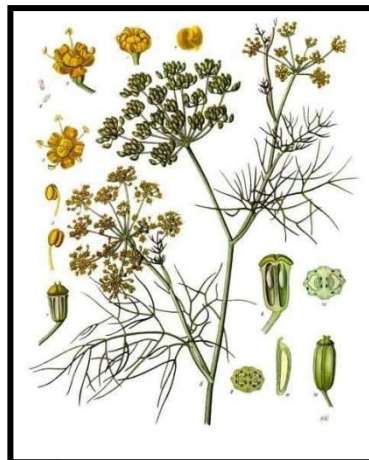
Il Sassolino è aromatizzato con spezie miste, tra cui cumino, cannella, finocchio e piccole parti di assenzio.



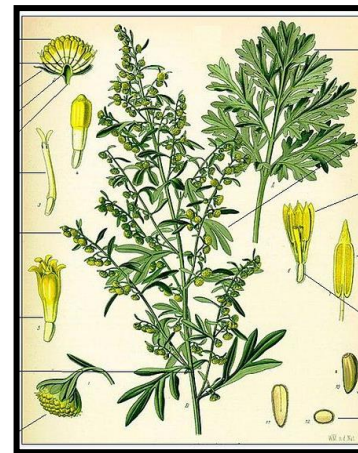
CUMINO



CANNELLA



FINOCCHIO



ASSENZIO



STORIA



1804

Il Sassolino nacque nel 1804, quando alcuni speziali e droghieri svizzeri, la famiglia Bazzingher, provenienti dal Cantone dei Grigioni si trasferirono a Sassuolo, in provincia di Modena, dove iniziarono la distillazione dell'anice stellato.

Quando lo speziale svizzero Bazzingher con alcuni connazionali, molti dei quali speziali droghieri, si stabilì a Sassuolo iniziò a distillare gli "anici stellati cinesi".

Ottenne un ottimo liquore che ebbe da subito un gran successo anche grazie ai cadetti dell'Accademia Militare di Modena, provenienti da tutt'Italia, che nella seconda metà

dell'Ottocento si recavano a Sassuolo per il campo estivo e le esercitazioni di tiro.

Furono loro a coniare l'appellativo di "Sassolino" per l'infuso ideato da Bazzingher.

Questi giovani, quando scrivevano lettere ai loro familiari raccontando la loro vita a Sassuolo, spesso parlavano di un buon liquore prodotto in quel paese e, non avendo un nome, lo cominciarono a chiamare *il liquore di Sassuolo*: da qui Sassolino.

Prima veniva chiamato semplicemente *liquore per desser* o *per signora*, dato il suo gusto delicato e molto apprezzato dalle donne.



La ditta degli speziali svizzeri passò dapprima ai Fasciati e, in seguito, alla famiglia Stampa, che divenne il più importante produttore del Sassolino.

Il Sassolino è un ottimo digestivo e correttore del caffè ed è usato nella preparazione dei dolci di tradizione modenese, come il bensone e la zuppa inglese.

Le distillerie sassolesi producono ancora oggi il Sassolino con alcool purissimo, anice stellato essiccato e altri segretissimi ingredienti. Il liquore ottenuto è commercializzato alla gradazione ottimale di 40°.



CHI SONO I DROGHIERI?

E' un venditore di spezie ed aromi. Il negozio in cui il droghiere vende la sua merce si chiama drogheria.

Nelle drogherie si vendono per cui spezie, ma anche generi alimentari e altri prodotti di uso domestico.

Oggi le drogherie non esistono quasi più ...

A Sassuolo , però, ne puoi ancora vedere una antichissima:

LA DROGHERIA ROTEGLIA.

Si trova in Piazza Garibaldi sotto i famosi portici.

Esiste dal 1848.

CHE COSA SONO LE SPEZIE?

Le **spezie** in passato venivano chiamate anche droghe(per questo motivo chi vende le spezie si chiama droghiere)

Sono sostanze aromatiche di origine vegetale generalmente di provenienza esotica, che vengono usate per aromatizzare e insaporire cibi e bevande, e, specialmente in passato, usate anche in medicina e in farmacia.

- Aneto
- anice stellato
- anice verde
- Annatto
- Cannella o Cassia o Cinnamomo
- Cardamomo (cardamomo nero, cardamomo verde)
- Cartamo o zafferanone
- Chiodi di garofano
- Coriandolo

- Cumino
- Curcuma
- Fieno greco o Trigonella
- Alpinia officinarum e Alpinia Galanga
- Liquirizia
- Nigella anche detta erroneamente Cumino Nero
- Papavero
- Paprica
- Pepe

- Peperoncino
- Pimento o Pepe garofanato
- Carum ajowan o Radhuni
- Senape (senape nera, senape bianca, senape bruna, senape selvatica)
- Sesamo (sesamo bianco, sesamo nero)
- Sommacco

Scegli una spezia e fai una breve ricerca, poi compila la scheda

NOME	
PROVENIENZA	
USI	
DISEGNO	

GLI AROMI

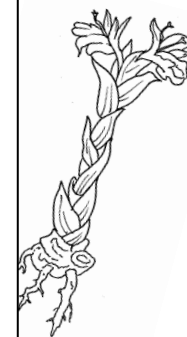
Gli aromi, o piante aromatiche o erbe aromatiche, sono da alcuni considerati spezie, si distinguono da queste in realtà perché vengono principalmente utilizzati freschi mentre le spezie sono essiccate.



- Ginepro
- calendula officinalis
- Mirto
- Rafano
- tanacetum balsamita o erba di san
pietro o erba di santa maria
- calamo aromatico
- Levistico
- Dragoncello o Estragone
- Santoreggia
- Hyssopus officinalis o issopo
- Aglio
- laurus nobilis o alloro
- Basilico
- Cipolla
- Cerfoglio



- Erba cipollina
- Finocchio
- Lavanda
- Maggiorana
- Origano
- Prezzemolo (Petroselinum
hortense; Petroselinum crispum)
- Porcellana
- Rosmarino
- Salvia
- Scalogno
- Sedano
- Thymus vulgaris timo
- Mentha le mente
- Calamintha nepeta Mentuccia
o nepitella



Leggiamo un articolo di giornale scritto da Gabriele Bassanetti sul quotidiano “LA GAZZETTA DI MODENA” per conoscere la DROGHERIA ROTEGLIA e la sua storia.

SASSUOLO. Il 31 dicembre la drogheria Roteglia, storico negozio di piazza Garibaldi a Sassuolo con oltre 150 anni di storia, passerà di mano. Lorenzo Roteglia, dopo averci lavorato per 58 anni, lascerà l'incombenza al figlio Roberto. «A 76 anni e dopo una vita passata qui dentro – spiega Lorenzo – penso che sia venuto il momento di lasciare, anche se di fatto posso svolgere un ruolo da coadiutore e quindi sarò spesso qui anche nel 2016».

È la quarta generazione di Roteglia a prendere in mano lo storico negozio, il più antico di Sassuolo. Venne fondato nel 1848 da una famiglia svizzera, i Muggia, arrivati dal Cantone dei Grigioni, in fuga dai moti del '48: «Arrivarono diverse famiglie svizzere - racconta Roteglia - che diedero vita a diversi tipi di attività. I Muggia si dedicarono a questa e alla distilleria, come attività collaterale». Dagli svizzeri il negozio passò nelle mani di Vincenzo Vaccari, noto personaggio sassolese che lo tenne per pochi anni; poi subentrò la famiglia Marazzi, Filippo e Umberto, «che nel 1927 - ricorda Lorenzo - vendettero a mio nonno Emilio, detto fumòun perché fumava come una ciminiera. Da lui a mio padre Gilberto, poi a me e ora a Roberto», 52 anni, responsabilizzato ma non spaventato dall'incombenza.

«Per me è un piacere e un onore continuare la tradizione – spiega – anche se so che non è più come una volta e che per i negozi come i nostri è sempre una lotta, vista la grande distribuzione e la concorrenza aggressiva. Ma abbiamo le possibilità di andare avanti, perché il negozio è particolare e le sue proposte anche. È l'unica strada per i centri storici: merce e caratteristiche che gli altri non possono avere».

Dentro la Drogheria Roteglia è uno spettacolo: tutto sembra fermo al 1848. Scaffalature, pavimenti, arredi, solo un 10 per cento è cambiato nel tempo. «Ma l'attività è cambiata molto - racconta Lorenzo - perché prima facevamo i grossisti. Mio padre serviva una buona parte della montagna, fino a Piandelagotti. Si può dire che abbia fatto molto per l'economia di quei luoghi dove la povertà era tale che i negozi non avevano scaffali ma impilavano direttamente le casse. Lui faceva credito a tutti e mi assicurava, vedrai che faranno fronte agli impegni. Così è stato e per tanti anni mio padre in quei luoghi di montagna è stato accolto come un amico. Un giorno la legge ha imposto di scegliere fra l'attività di grossista e di dettagliante».

Ed è un punto di riferimento per la città, dove trovi tante cose che altrove sono scomparse. La gelatina, il cumino e le spezie di ogni tipo, prodotti per dolci, i colori alimentari, i principali liquori della tradizione locale e un numero incalcolabile di altre cose.

Per chi ha lavorato, prima in società col padre e poi da titolare, per 58 anni nello stesso negozio, come sarà la vita dal 1 gennaio? «Sarò spesso qui, mi riposerò, ma conservo come mia attività la distilleria collegata, che è in via Mazzini. Di quella continuerò a occuparmi ma il mio obiettivo sarebbe quello di trovare un giovane a cui insegnare il mestiere e un giorno lasciare anche questa attività a chi può portarla avanti. M ci vuole qualcuno desideroso di imparare».

È anche l'unico cantone ufficialmente trilingue (tedesco, romancio e italiano).

Ogni cantone ha una sua costituzione, un suo parlamento, un suo governo e suoi organi

Map of Switzerland showing its 26 cantons and their neighboring countries: France, Germany, Austria, and Italy. The cantons are color-coded and labeled with their names in Italian and abbreviations. A legend in the top left corner lists the abbreviations and their corresponding canton names.

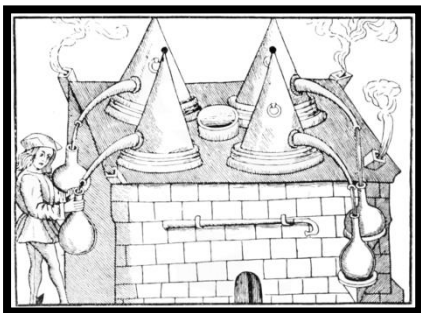
Legend:

- AI: Appenzello interno
- AR: Appenzello Esterno
- BL: Basilea-Campagna
- BS: Basilea-Città
- NW: Neuchâtel
- OW: Obwald
- SH: Solothurn
- SO: Soletta

Cantons and Abbreviations:

- AI: Appenzello interno
- AR: Appenzello Esterno
- BL: Basilea-Campagna
- BS: Basilea-Città
- NW: Neuchâtel
- OW: Obwald
- SH: Solothurn
- SO: Soletta
- Gr: Ginevra
- Val: Vallese
- Frib: Friburgo
- Berna: Berna
- Lucerna: Lucerna
- Argovia: Argovia
- Zurigo: Zurigo
- San Gallo: San Gallo
- AR: Appenzello Esterno
- AI: Appenzello interno
- Grigioni: Grigioni
- Ticino: Ticino
- Uri: Uri
- Svitto: Svitto
- Glarona: Glarona
- Zugo: Zugo
- NW: Neuchâtel
- OW: Obwald
- SH: Solothurn
- SO: Soletta
- BS: Basilea-Città
- BL: Basilea-Campagna
- AR: Appenzello Esterno
- AI: Appenzello interno

CHE COSA E' LA DISTILLAZIONE?



La **distillazione** è una tecnica utilizzata per separare due o più sostanze presenti in una miscela.

Poiché le sostanze BOLLONO a temperature diverse, la distillazione sfrutta questa proprietà per separarle.

I chimici direbbero:

La differenza dei punti di ebollizione di tali sostanze

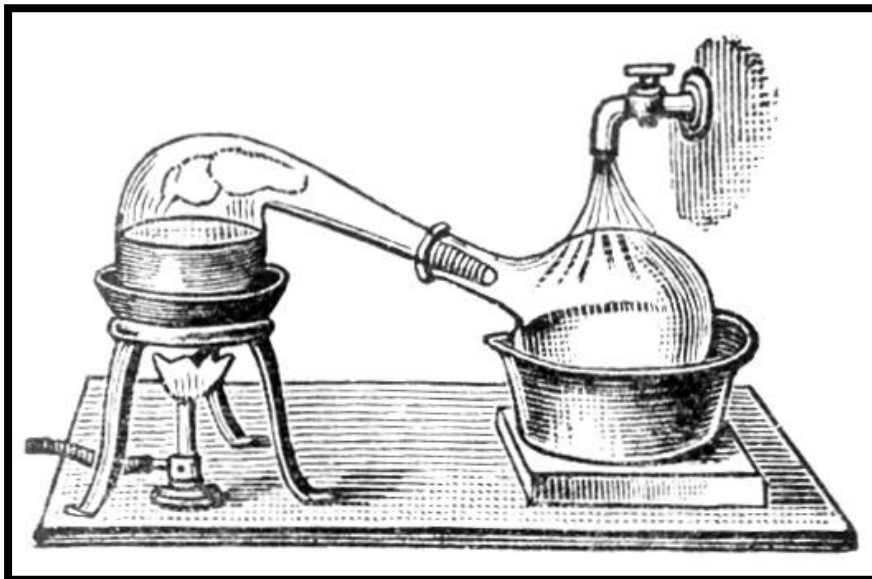


La differenza dei
punti di ebollizione
di tali sostanze !

Con la distillazione si possono produrre le acquaviti (o distillati) a partire da

un'ampia varietà di materie prime, tra cui: vini, cereali (mais, frumento, orzo) e frutta. In questo caso si utilizzano soprattutto processi discontinui (batch).

IMPIANTO PER LA DISTILLAZIONE DELLO SCOTCH WHISKY



ANTICO ALAMBICCO



IL SASSOLINO E L'ARTE

Per pubblicizzare il loro prodotto le ditte che producevano il Sassolino facevano realizzare cartelloni pubblicitari e etichette da apporre alle bottiglie da pittori ed artisti.

Tra tutti divenne molto famoso **IL PAGLIACCIO CASELLI** che gioca con le bottiglie di Sassolino anziché con le palline.



DEMOSTENE E IL SASSOLINO

Demostene è stato un politico e oratore ateniese, grande avversario di Filippo II di Macedonia e uno dei dieci grandi oratori attici.

Cosa ha a che fare con il Sassolino?

Una vecchia pubblicità del Sassolino utilizzò una caratteristica di questo famoso oratore ... dovete sapere che Demostene era balbuziente e quando doveva tenere le sue orazioni in pubblico per evitare di balbettare si metteva un sassolino sotto la lingua.

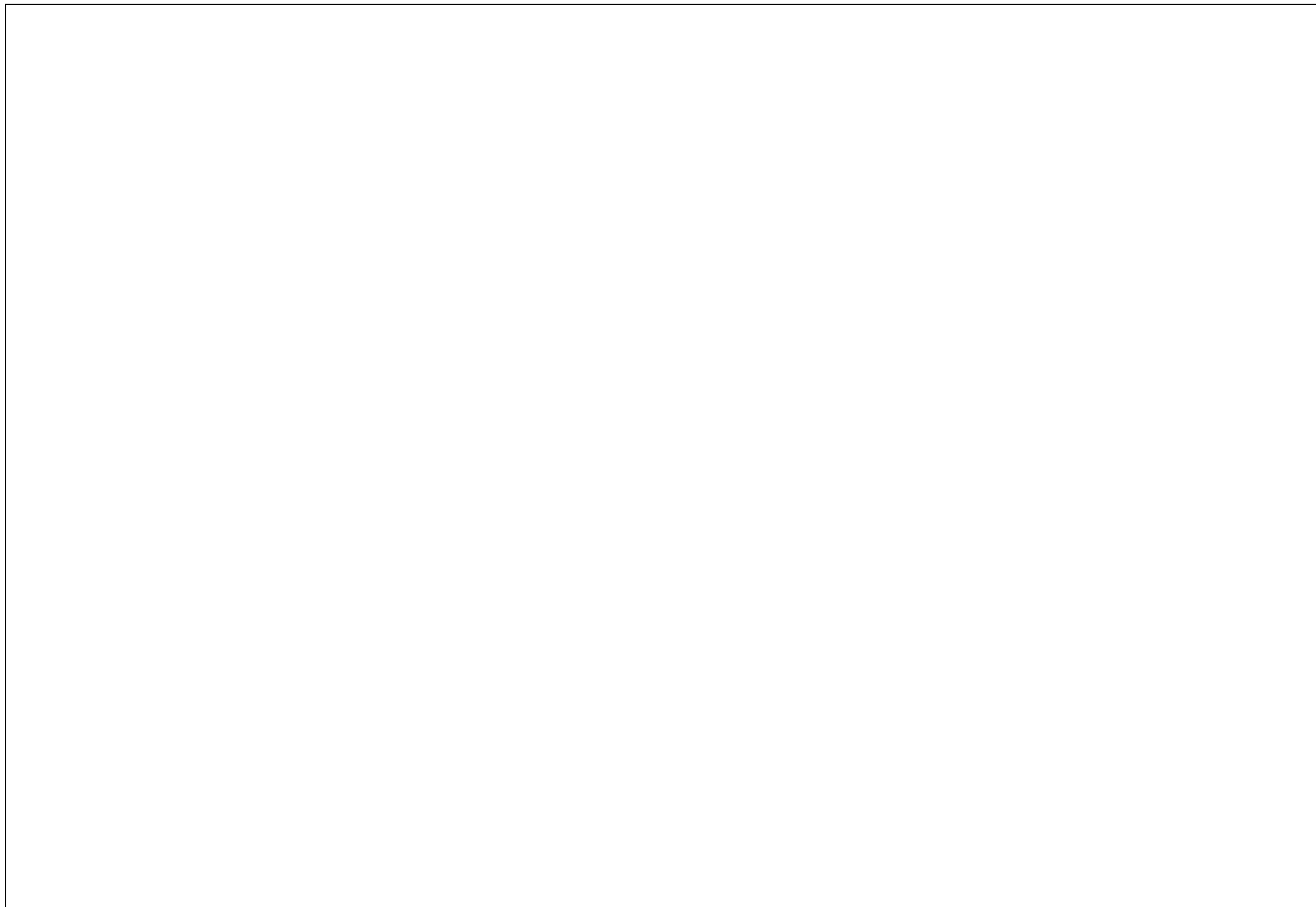
Avrete sicuramente capito come venne sfruttato questo aneddoto

Nel cartellone pubblicitario il sassolino è il liquore !!!

I TIRAMOLLA



"tiramolla molla e tira,
un sacàt per una lira"



LA CUCINA INCONTRA LE TRADIZIONI POPOLARI E RELIGIOSE: I TIRAMOLLA

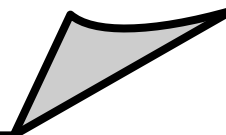
I TIRAMOLLA sono caramelle durissime tipiche di Sassuolo.

Una leggenda racconta che la ricetta per la loro preparazione venne portata a Sassuolo ai tempi delle Crociate.

La tradizione vuole che gli ingredienti non vengano rivelati per intero e che la ricetta e la modalità di preparazione debbano essere tramandati solo da madre in figlia.

Oggi sono rimaste pochissime le donne che sanno **FARE I TIRAMOLLA ORIGINALI.**

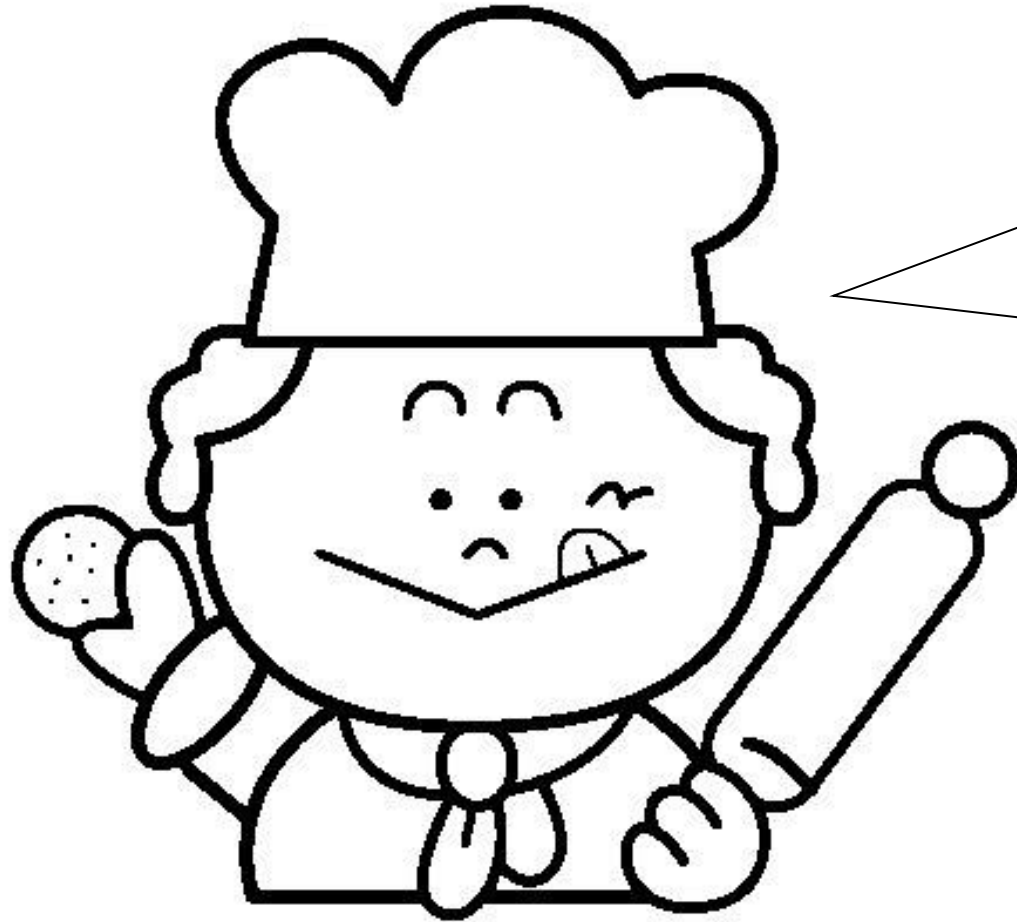
I TIRAMOLLA vengono preparati in occasione di un' importante festa religiosa: **LA PROCESSIONE DEL SANTO TRONCO.**



GLI INGREDIENTI CONOSCIUTI



COME VENGONO PREPARATI ?



METTERE ZUCCHERO E MIELE IN
PROPORZIONI UGUALI IN UN TEGAME.
FAR BOLLIRE LENTAMENTE. QUANDO
IL COLORE SARA' DIVENTATO BRUNO,
VERSARE IL COMPOSTO SU UNA
LASTRA DI MARMO E INCOMINCIARE
A TIRARE E MOLLARE ...

E POI PASSARE SUL GANCIO ...



FAR BOLLIRE

**COME
SCOTTA !**



**LANCIARE SUL
GANCIO E TIRARE**



INIZIARE A TAGLIARE



**MAN MANO SI
RAFFREDDANO
DIVENTANO
QUASI
BIANCHI**



LA PROCESSIONE DEL SANTO TRONCO



All'interno della chiesa di San Francesco in Rocca è conservato il SS.Tronco, un prezioso crocifisso donato alla cittadinanza da Marco Pio, signore di Sassuolo.

Da più di quattrocento anni una Confraternita, cioè un gruppo di donne e uomini particolarmente devoti al SS.



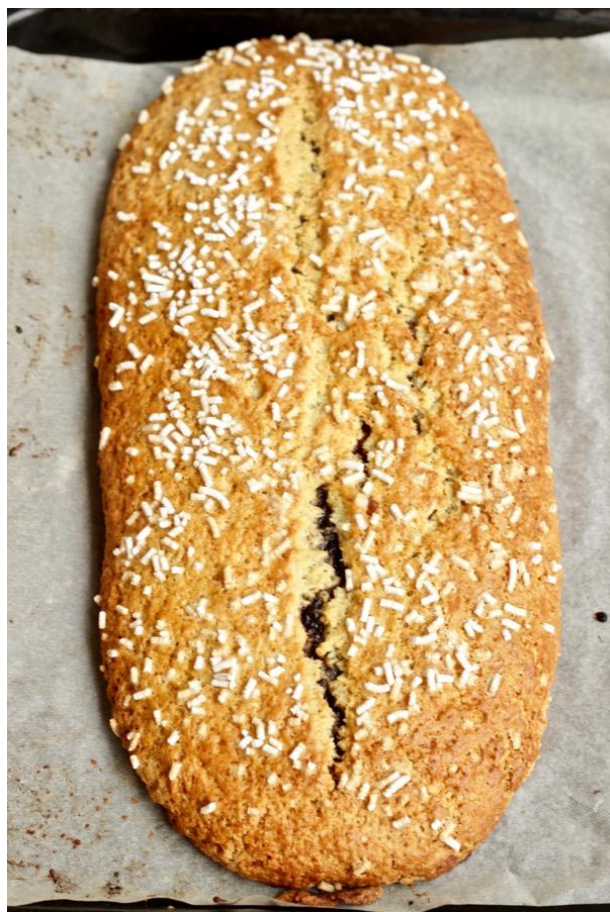
Tronco, si occupa di custodire il Crocifisso e si prende cura della chiesa.

Ogni anno, il Giovedì Santo, si può assistere all'esposizione di quel Crocifisso che, nella stessa sera, viene portato in processione per le vie della città. In quell'occasione si possono vedere anche i Confratelli che indossano i loro tradizionali mantelli e le Consorelle vestite di nero con nastri verdi. Tutta la cittadinanza dimostra grande devozione al Santo Tronco, al quale si rivolge da sempre per chiedere delle Grazie.

OGNI PAESE, OGNI CITTA' HA I SUOI PIATTI TIPICI. INTERVISTA I TUOI GENITORI, I TUOI NONNI E ZII E PROVA A COMPILARE LA SCHEDA DEL PRODOTTO
TIPICO DEL PAESE DA CUI PROVIENE LA TUA FAMIGLIA

NOME DEL PRODOTTO GASTRONOMICO	
DISEGNO	
PROVENIENZA	
INGREDIENTI	
FESTE RICORRENZE IN CUI SI MANGIA	

IL BENSONE



Il **bensone** è un dolce di origine modenese, forse il più semplice e antico di queste zone, di forma ovale.

Nel XIII secolo la comunità modenese lo offriva alla corporazione dei fabbri e degli orafi in occasione della festa patronale di questi artigiani.

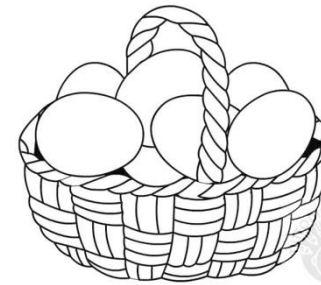
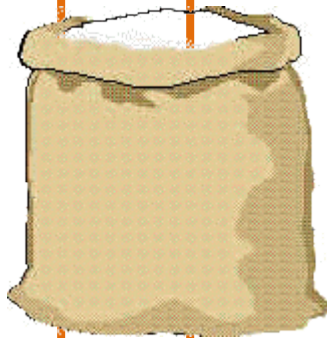
Bensone deriverebbe dal francese PAIN DE SON , ovvero PANE DI CRUSCA, poiché un tempo, si utilizzava per la preparazione del dolce la farina non setacciata.

Secondo alcuni, invece, era consuetudine che si portasse in chiesa il sabato santo oppure in altre feste religiose per farlo benedire e da qui avrebbe preso il suo nome: "pane di benedizione", che poi nel dialetto è stato modificato in "bensone".

RICETTA:

Ingredienti per 6 persone

- 500 gr di farina;
- 250 gr di zucchero;
- 100 gr di burro;
- 3 uova (di cui 2 intere più un tuorlo);
- 1 bustina di lievito per dolci;
- scorza di 1 limone grattugiato;
- 1 pizzico di sale;
- latte q.b.;
- granella di zucchero q.b..



Procedimento

- Mescolate la farina con il lievito, aggiungete lo zucchero, le uova e la scorza del limone grattugiata;
- sciogliete il burro, aggiungetelo alla farina e iniziate a impastare fino a ottenere un composto morbido; se dovesse essere necessario aggiungete un po' di latte;
- foderate una placca con la carta da forno e disponete il composto formando una specie di pane schiacciato;
- incidete con un coltello la superficie nel senso della lunghezza, spennellate con il tuorlo d'uovo e cospargete con la granella di zucchero;
- cuocete in forno caldo a 170° per circa 40-45 minuti.
Fate comunque sempre la prova dello stecchino per assicurarvi che il dolce sia perfettamente cotto;
- una volta pronto, lasciate raffreddare e servire.



LA FARCITURA

Il bensone può essere farcito con 100-150 gr di marmellata o di savòr.

Il **savòr** è un dolce tipico della tradizione contadina emiliano-romagnola.

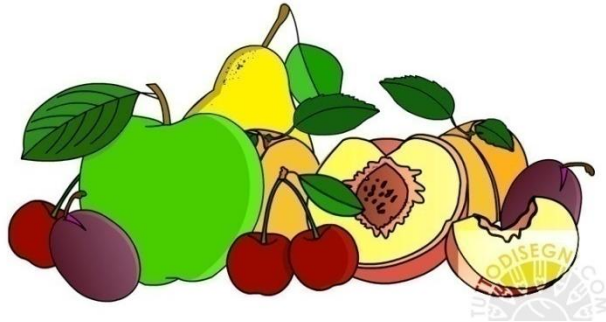
È una marmellata di mosto d'uva (Saba) con aggiunta di frutta, si presenta di colore scuro e dal sapore intenso.

Molto calorico era consumato nei periodi invernali quando erano necessarie energie per lavorare nei campi.

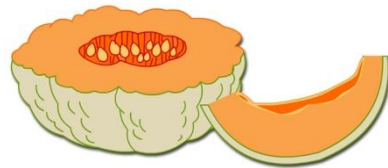
Ogni massaia (razdòra) aveva la ricetta tramandata da madre in figlia o figlio.



COME SI PREPARA IL SAVO'R?

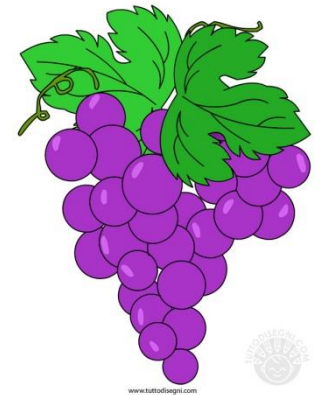


Si parte con del mosto di uva, rossa o bianca, molto matura quindi ricca di zuccheri naturali, facendolo bollire non troppo forte, perché si concentra troppo veloce e prende un sapore sgradevole di bruciato.



Si concentra il mosto fino al 50%, si preparano gli ingredienti che si vogliono aggiungere:

mele e pere cotogne tagliate a spicchi, pere volpine sempre a spicchi, mele dalla polpa soda grattugiate, buccia di melone secca a cubetti (questa si deve preparare in estate conservandola in un vaso di vetro ben chiuso), zucca a pezzettini, noci, mandorle dolci sbucciate, nocciole, pinoli, uva passa, fichi secchi piccoli interi, buccia di arancia e limone canditi a cubetti.

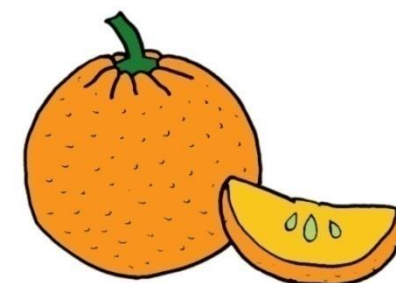
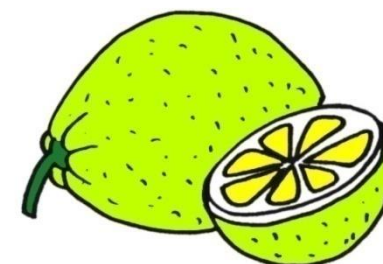


Le frutta fresche debbono essere circa la metà del tutto, mentre l'altra metà dei frutti secchi e canditi debbono essere in parti più o meno uguali.



Rovesciare il tutto nel pentolone del mosto mescolando ogni tanto.

Fare bollire, non troppo forte per qualche ora fino a quando, facendo la prova piatto, vedete che il composto ha un bel colore marrone scuro e denso (tipo miele).



Assaggiate la frutta dai pezzi più grossolani, se è cotta ma non si scioglie e i frutti secchi sono più teneri, a questo punto si dovrebbe essere giunti alla fine, totale di tempo circa 7-8 ore.



Si lascia intiepidire e si mette in vasi che si possono chiudere bene, non è necessario farli bollire di nuovo.

L'ACETO BALSAMICO

L'aceto balsamico è un aceto prodotto nella provincia di Modena e di Reggio Emilia .

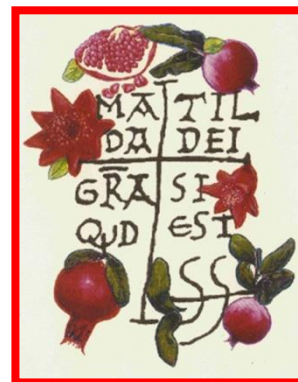
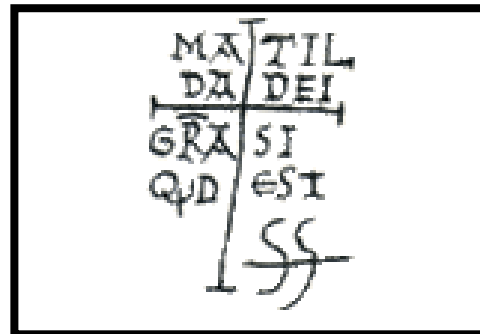
Ha una storia antichissima e il procedimento attraverso cui si ottiene richiede tempo, pazienza e conoscenza.

L' aceto balsamico è famoso in tutto il mondo e viene ritenuto un prodotto molto pregiato.



I due aceti balsamici tradizionali DOP (di Reggio Emilia a sinistra e Modena a destra).

Nella bottiglietta di Reggio Emilia puoi notare la firma di una contessa molto famosa. Si tratta di **MATILDE DI CANOSSA**, signora di tutte le terre tra Reggio e Parma nel periodo medievale.



*"Matilda, Dei
gratia si quid est"*

TRADUZIONE: Matilde che è qualcuno solo per grazia di Dio".

Matilde come potete notare amava molto la melagrana e la inseriva anche nella sua firma.

IL MELOGRANO : APPROFONDIMENTO

Simbolismo



Nell'iconografia la melagrana fa le sue prime apparizioni nel IV millennio a.C. in Mesopotamia, a Uruk e a Susa

Per il colore dei numerosi semi, di un rosso traslucido brillante, racchiusi in un involucro robusto, il frutto ha colpito l'immaginazione umana per essere un prodigio prezioso della natura, questa conclusione è ripresa da molte culture come quella ebraica, greca, babilonese, araba e cristiana.

Il contrasto è ancora più accentuato dal fatto che la pianta viva in ambiente semi-desertico.

Ebraismo

Il libro dell'Esodo prescrive che le immagini delle melagrane siano applicate sugli abiti rituali dei Grandi Sacerdoti. Il libro dei Re descrive i melograni rappresentati sui capitelli che erano sul fronte del Tempio di Salomone in Gerusalemme.

Il melograno è inoltre nella simbologia ebraica, simbolo di onestà e correttezza, dato che il suo frutto conterrebbe 613 semi, che come altrettante perle sono le 613 prescrizioni scritte nella *Torah*, (365 divieti e 248 obblighi) osservando le quali si ha certezza di tenere un



comportamento saggio ed equo. In realtà i semi della melagrana sono in numero variabile (di certo circa 600), ma il frutto con i suoi semi ricorda quel numero, che come tanti altri, ha riferimenti precisi nella numerologia ebraica.

Il melograno per i suoi numerosi semi è simbolo di produttività, ricchezza e fertilità.

Quella della melagrana è una delle poche immagini che appaiono nelle vecchie monete della Giudea come simbolo santo. Attualmente molti rotoli della Torah quando non sono in lettura, e quindi sono avvolti, sono protetti da gusci in

argento a forma di melagrane.

Particolare da *Madonna della melagrana* di Sandro Botticelli, ca. 1487 (Galleria degli Uffizi, Firenze).

Cristianesimo

Il melograno è anche presente nella decorazione religiosa cristiana, soprattutto per gli abiti e paramenti dei sacerdoti



per le funzioni religiose.

Alcuni dipinti a tema religioso di Sandro Botticelli, Carlo Crivelli e Leonardo da Vinci, riprendono il tema del melograno o del suo frutto; ad esempio la Madonna della melagrana del Botticelli.

In molti dipinti è un Gesù bambino a tenere in mano un melograno. In questi casi è un simbolo anticipatore della passione. Per il colore del suo succo il melograno richiama infatti il sangue. Nell'iconografia cristiana diventerà quindi simbolo di martirio. Un martirio però fecondo, come il frutto pieno di semi.



Islam

In accordo col Corano, il melograno è citato per crescere nel giardino del paradiso (55:068). È anche menzionato in (6:99, 6:141) dove i melograni sono descritti tra le buone cose create da Dio.

LA MITOLOGIA GRECA: PROSERPINA E I CHICCHI DI MELOGRANO

Ricerca la storia di Proserpina e capirai ...

MATILDE DI CANOSSA

Nel 2015 ricorrono i 900 anni dalla morte di Matilde di Canossa. È stata la donna più potente nella storia d'Italia, la Gran Contessa. Fu Signora di uno Stato che nel Medioevo metteva insieme la parte più importante del nord Italia, nonché protagonista della scena europea come tessitrice del più grande accordo di pacificazione fra Papato e Impero della storia d'Occidente.



Curiosità modenesi | Il misterioso quadro di Matilde di Canossa (Aticolo tratto da Modena today)

Matilde di Canossa è uno dei personaggi più affascinanti della storia medievale emiliana, nonché una delle poche figure femminili che sono riuscite a spiccare per coraggio e saggezza durante questo periodo in Europa. Di Matilde sappiamo **diverse storie**, che la raffigurano come una donna anticonformista, che era divisa tra l'amore e il dovere di una donna potente di essere determinata.

In realtà il mistero più grande che riguarda la gran contessa è riferito ad un quadro che si trova nel castello di Bianello. Qui la donna è stata raffigurata con in mano il fiore del melograno, simbolo della sua reggenza e saggezza. Da qui l'opera ha preso il nome di "La donna con il melograno" ad opera dell'artista reggiano Giuseppe Ugolini. Niente di strano, se non fosse per un particolare, il quadro non è appeso, ma letteralmente incollato alla parete. Molto strano.

Il quadro è stato realizzato su commissione del duca di Modena Francesco V come copia del precedente affresco del 1400. Una volta però staccato il quadro dalla parete, si è però scoperto che non vi era alcun affresco del 1400, ma solo un muro grezzo. Che fine aveva fatto l'opera originaria? Il mistero del quadro ha portato alcuni studiosi locali a pensare che in realtà l'originale non fu rifatto perché in stato di degrado, ma perché era stato trafugato.

IL CASTELLO DI BIANELLO



Il **castello di Bianello** si trova nel comune di Quattro Castella in provincia di Reggio Emilia, nella pedecollina reggiana. La storia del castello è inevitabilmente legata al vicino castello di Canossa e soprattutto all'età dell'oro del dominio dei Canossa, ovvero la reggenza della contessa Matilde di Canossa. Secondo diverse fonti storiche, Matilde riservava una preferenza particolare per questo maniero, ove risiedeva frequentemente, nel quale venne ospitato Enrico IV penitente, durante la famosa umiliazione di Canossa, prima dell'incontro del 1077. Sempre qui, nel 1111, Matilde di Canossa ha ricevuto anche il figlio primogenito di Enrico IV, l'imperatore Enrico V, di ritorno da Roma ove era stato incoronato imperatore, sanando la frattura politica consumatasi fra il Papato e l'Impero Germanico durante la reggenza del padre. Nel castello lo stesso Enrico V proclama Matilde di Canossa vicaria imperiale in Italia, un evento storico di grande portata, che condusse ad una stagione di pace, culminando dieci anni dopo nel concordato di Worms. Ogni anno, comunemente l'ultima domenica di maggio, tale episodio è rievocato nel **Corteo Storico Matildico**



LA STORIA DELL'ACETO BALSAMICO: DAGLI ESTENSI AD OGGI

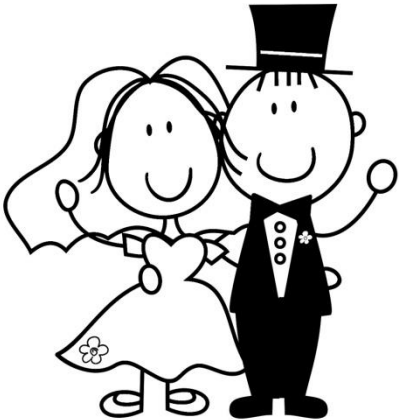
I duchi estensi, signori di Modena, amavano gli aceti dolci e gradevoli. Per questo motivo i produttori di aceto del ducato incominciarono ad aggiungere aromi all'aceto , ottenendo un prodotto unico che divenne famoso ovunque con l'appellativo di "ACETO ALLA MODENESE".

Le spezie utilizzate erano : liquirizie, rosmarino, rose, vaniglia.

Anno 1747: nasce l'appellativo
"balsamico".

Come facciamo a saperlo?

Questo termine compare nei registri delle
cantine ducali di Rubiera.

NEL MEDIOEVO	...1556	... QUANDO MODENA DIVIENE CAPITALE DEL DUCATO ESTENSE	ALLA FINE DEL 1800
Durante il Medioevo, l'Abate Donizone scrive nella sua "Vita Mathildis" di una "botticella di aceto balsamico" regalata nel 1046 dal padre di Matilde, Marchese Bonifacio di Canossa, all'imperatore Enrico II. Nella sua cronaca "Vita Mathildis", racconta come , in occasione di una sosta a Piacenza nell'anno 1046, il re e futuro imperatore Enrico II di Franconia mandasse un suo messaggero al marchese Bonifacio di Canossa, padre di Matilde, "poiché voleva di quell'aceto che gli era stato lodato e che si faceva nella rocca di Canossa".	Il volume della Corte Ducale "La Grassa" riporta poi nel 1556 una scrupolosa classificazione delle "tipologie di Balsamico" e delle diverse possibilità d'uso. Nel rinascimento i gusti alimentari dei nobili cambiano e incominciano ad essere apprezzati i gusti agrodolci: è l'inizio della fortuna del "balsamico", o meglio dei "balsamici" molte erano le ricette esistenti. Era considerato un condimento raffinato e costoso, in grado di aggiungere morbidezza alle nuove pietanze senza urtare il gusto con acidità eccessiva. Il Modenese ed il Reggiano si affermarono già da allora come aree privilegiate di produzione. Diventando sempre più un prodotto di eccellenza della corte Estense(duchi di	Nel 1598 Modena diventa capitale del Ducato: a questo periodo risalgono documenti che attestano il chiaro interesse della Corte Ducale verso questo prodotto, lasciato in dote dalle famiglie nobili alle figlie, insieme alla migliore e più preziosa biancheria. 	Ma è alla fine dell'800 che l'Aceto Balsamico di Modena diventa protagonista delle più importanti manifestazioni espositive, destando interesse locale e internazionale. 



Ferrara, Modena e Reggio) noto in tutta Europa. A tale condimento venivano assegnate anche proprietà medicamentose, si narra che Lucrezia Borgia, duchessa di Ferrara e moglie del duca Alfonso d'Este, nel 1500 lo richiese per lenire le doglie del parto.



CURIOSITA'



ROSSINI

Il celeberrimo Gioacchino Rossini ringrazia ,in una lettera, il compositore, musicista, maestro di Cappella del Duomo di Modena Angelo Catelani, che gli aveva inviato una bottiglietta di balsamico per aiutarlo a sconfiggere lo scorbuto, male che già da tempo affliggeva il maestro pesarese.

IL DUCA FRANCESCO IV D'ESTE

Una conferma sulle proprietà curative nelle infiammazioni delle mucose ci è data da documenti riguardanti il duca di Modena Francesco IV (1779 - 1846) che viaggiava sempre con un cofanetto del prezioso liquido nella propria vettura, usato come conforto per sua cagionevole salute. La tradizione popolare conferisce all'aceto balsamico ulteriori caratteristiche singolari; una sua virtù afrodisiaca. Virtù che sempre la tradizione vuole che fosse già

validamente sperimentata da Isabella Gonzaga, mentre si narra più tardi che anche Giacomo Casanova ne conoscesse i magici effetti.

LA CAMERA DEL PRATO E LE SORTI DELL'ACETO BALSAMICO DEGLI ESTENSI

L'aceto balsamico del duca veniva conservato nella Camera del Prato, posta nel terzo torrione del Palazzo ducale di Modena sul lato a ponente verso la chiesa di San Domenico e aveva un valore inestimabile. Con l'arrivo delle truppe napoleoniche e la fuga della famiglia estense il balsamico ducale venne venduto e il cronista Antonio Rovatti ,in un suo manoscritto del 1796, ne descrive la vendita.

probabile che gli acquirenti, dalla vendita all'incanto, fossero tutti appartenenti ai ceti abbienti, quindi, forse ,ancora oggi, può esservi rimasto del prezioso aceto anche se non è possibile identificarlo; infatti Napoleone fece cancellare dalle botti tutti gli stemmi esistenti e non abbiamo documenti che attestino i nuovi proprietari.





Sappiamo per certo comunque che non tutto l'aceto del duca andò venduto in quell'occasione. Infatti il 2 settembre 1817 le grandi finestre della camera del prato vennero riaperte in concomitanza della visita del principe Metternich che ben conosceva il prezioso balsamico.

Dopo il plebiscito del 1860 i produttori modenesi non interposero molto tempo a riprendersi dai disagi che il grande cambiamento aveva prodotto e subito parteciparono ad importanti esposizioni in Italia ed all'estero.

1863 Esposizione agraria a Modena,

1872 Esposizione agricola industriale a Vignola,

1878 Esposizione internazionale a Parigi,

1888 Esposizione emiliana a Bologna,

1888 Esposizione vaticana a Roma.

Il 4 maggio 1859 si riaprono di nuovo le finestre della Camera del Prato. Questa volta, dopo il plebiscito, giungevano a Modena il nuovo sovrano Vittorio Emanuele II e il primo ministro Camillo Benso conte di Cavour. Questa visita preludeva purtroppo alla fine delle famose acetaie del duca.

Cavour ordinò infatti di trasferire le botti migliori nel castello di Moncalieri, dove, lontano dalla sua terra e dal suo clima il balsamico verrà lasciato in abbandono fino a morire.

ACETO DEL DUCA

Alcuni passi dell'intervista fatta dalla giornalista Arianna De Micheli per il quotidiano "La gazzetta di Modena" a Mariangela Grosoli, produttrice di un famoso aceto Balsamico



Perché Aceto del Duca? «Il Duca Francesco I d'Este era stato un raffinato estimatore, nonché produttore, di aceto balsamico. Questo il motivo per cui mio padre ha voluto identificare l'aceto Grosoli con il suo volto». Volto noto ai più grazie al capolavoro di Velasquez. Ritratto sorprendente che la famiglia modenese nelle cui vene scorre balsamico ha contribuito a restaurare e a proteggere.

Rivive l'Acetaia Ducale di Modena. Raggiunto accordo Consorteria e Accademia Militare(Articolo tratto da MODENA TODAY)



”

L'Acetaia Ducale di Modena rivive grazie alla collaborazione fra Accademia Militare e Consorteria del Balsamico Tradizionale, infatti è stata posta oggi la firma ufficiale in Accademia. All'interno del Torrione del Prato di Palazzo Ducale, oggi sede dell'Accademia Militare di Modena, in passato residenza dei Duchi d'Este, quattro anni fa riprendeva vita l'Acetaia Ducale, proprio nel luogo dove l'aveva originariamente voluta il Duca Francesco IV. Oggi l'Acetaia Ducale è composta da ben quattro batterie: dopo 160 anni un piccolo miracolo, reso possibile dalla disponibilità dell'Accademia Militare e dai Maestri Assaggiatori della Consorteria del Balsamico Tradizionale di Spilamberto che quotidianamente seguono la sua conduzione, ne hanno curato l'avvio e la messa a punto. La collaborazione tra Accademia Militare e

Consorteria viene ufficializzata stamattina con la firma di una convenzione tra il Comandante dell'Accademia Militare, Generale di Divisione Salvatore Camporeale, e il Gran Maestro Maurizio Fini.

"Quattro anni fa, nel marzo 2013, dopo 153 anni - spiegano dalla Consorteria - una batteria di Aceto Balsamico Tradizionale della Consorteria di Spilamberto è stata ricollocata nell'antica dimora estense, nello stesso torrione settentrionale del palazzo. Questo è stato il primo passo simbolico verso il ripristino dell'antica Acetaia Ducale, denominata "151 scalini". Tanti, infatti, sono gli scalini da superare per arrivare all'interno del Torrione del Prato. Le buone idee sono contagiose, e oggi l'Acetaia conta ben quattro batterie; alla prima storica batteria della Consorteria si sono aggiunte le batterie donate dalla Premiata fabbrica di botti Renzi, dal Consorzio Tutela ABTM e dal Cav. Luigi Cremonini."

Ed è proprio la Consorteria del Balsamico Tradizionale di Spilamberto che tiene viva l'Acetaia Ducale: il Gran Maestro Maurizio Fini insieme ai Maestri Dino Stefani, Giovanni Solmi, Fabio Giberti sorvegliano quotidianamente le botti, si occupano dei rinalzi e dei prelievi, ne hanno curato l'avvio e la messa a punto, sostenuti dall'entusiasmo e partecipazione iniziale del Generale Giuseppenicola Tota e dell'attuale Comandante dell'Accademia, il Generale Salvatore Camporeale. Oggi questa collaborazione viene formalizzata con la firma di una convenzione, grazie a cui la Consorteria continuerà a curare l'Acetaia del Palazzo Ducale.

"Il Palazzo Ducale prima e l'Accademia Militare poi, sono un luogo fortemente legato alla storia del Balsamico Tradizionale: è proprio qui che nel '700 compare per la prima volta l'aggettivo "balsamico", all'interno di documenti relativi all'inventario delle cantine ducali - spiega Maurizio Fini, Gran Maestro della Consorteria del Balsamico Tradizionale - Sono orgoglioso e grato all'Accademia per la firma della convenzione: il balsamico ducale è tornato a casa e questa collaborazione ci consente formalmente di proseguire un percorso per almeno i prossimi 15 anni, il tempo minimo che serve al prodotto per raggiungere la maturità. Il Balsamico ha un nuovo amico: il Generale Camporeale si è prodigato per fornirci le migliori condizioni di lavoro possibili, inoltre l'Accademia ospiterà alcuni eventi della Consorteria, come è già avvenuto in occasione dell'ultima giornata annuale degli assaggi di allenamento della Comunità di Modena".

Dopo una lunga pausa di oltre un secolo e mezzo, quindi, l'Acetaia Ducale ha ripreso la sua attività. L'amore degli Estensi per il Balsamico è noto: un intero torrione del Palazzo Ducale venne adibito alla sua produzione e affinamento: si compilavano libri e registri contabili in entrata e uscita per sapere sempre l'esatta quantità di mosto che doveva servire per "accomodare" l'acetaia. Sia il Duca Francesco I d'Este che il suo predecessore Cesare controllavano sempre il

consumo che si faceva a corte tramite un 'ordinario' sul quale venivano annotate le quantità usate da ogni singola persona. Nel 1796 l'allora duca Ercole III d'Este venne deposto da Napoleone Bonaparte e dovette fuggire da Modena portandosi via gran parte delle botti e delle bottigliette; delle restanti se ne appropriò proprio Vittorio Emanuele II.

“
Altro importante riferimento storico-letterario sull' **Aceto Balsamico Tradizionale** è fatto dal poeta Ludovico **Ariosto** che, reggiano di nascita, visse nella corte estense e accennò all'utilizzo culinario di “aceto e sapa” nella sua **Satira III**.

Ecco una ricetta simile a quella che consiglia il poeta ...



Rape **Aceto e sapa**

Scegliere rape di buona qualità, pelarle accuratamente e farle lessare in acqua bollente salata. Sgocciolarle, farle raffreddare e tagliarle a fette piuttosto spesse. Liquefare del burro in un tegame, gettarvi le fette di rape e farle indorare; aggiungere un po' di aceto di Modena e due cucchiaini di sapa (salsa ottenuta salando a cuocendo mosto rosso fino a farlo condensare) e far cuocere pochi minuti.

FASI DI LAVORO PER OTTENERE L'ACETO BALSAMICO

VENDEMMIA La raccolta dell'uva è effettuata in autunno quando il rapporto fra zucchero ed acidità totale è più elevato. La scelta dei grappoli si effettua in vigneti posti in zone salubri. La raccolta viene effettuata quasi sempre a mano, con ceste di vimini o cassette di legno, per garantire la perfetta integrità del grappolo prima della pigiatura. Uva adatta è anche il risultato di una adeguata potatura del vitigno nell'inverno antecedente la raccolta.	PIGIATURA La pigiatura dell'uva, meccanica o manuale, deve comunque essere soffice. Gli antichi produttori, nella pigiatura a piedi nudi, solevano reggersi su due aste appoggiate sul terreno fuori dal tino per risultare più leggeri, oppure facevano eseguire la stessa operazione a bambini. Questo per ottenere un basso tenore di polifenoli, che rallentano il processo di acetificazione. Il mosto deve poi essere filtrato e decantato, viene cioè separato da sostanze solide e da impurità,	COTTURA La cottura del mosto deve avvenire quasi contemporaneamente alla pigiatura o al massimo nelle ventiquattro ore successive, al fine di evitare che inizi la fermentazione alcolica. Il mosto viene messo a freddo in un paiolo di rame o di acciaio inossidabile e viene cotto per diverse ore a fuoco diretto senza coperchi, fino a raggiungere una concentrazione variante fra il 30 ed il 70 %, (con mosto cotto ricco di zuccheri, da uva di buona annata in zona collinare è ottimale una riduzione del liquido del 50%). Normalmente la	INVECCHIAMENTO La fase dell'invecchiamento è forse la più delicata e personale, bisogna seguire scrupolosamente certe regole il più delle volte tramandate solo oralmente di generazione in generazione. Per avviare una nuova acetaia occorrono botti di legno di vario tipo e di varie dimensioni, i cosiddetti vaselli. Luogo ideale per l'acetaia è il sottotetto delle abitazioni essendo ventilato ed esposto alle temperature estreme tipiche della zona di produzione. Il caldo torrido dell'estate favorisce la maturazione e l'evaporazione del prodotto, il freddo gelido dell'inverno rallenta	TRAVASI E RINCALZI Tra la fine di ottobre e la fine di marzo si è sicuri che l'attività fermentativa è ferma; questo è il periodo adatto per effettuare i travasi e i rinalzi (annuali). Travaso significa il passaggio del liquido da una botte di maggior capacità all'altra più piccola; rinalzo significa il livellamento di una botte. Le due operazioni sono strettamente collegate, tranne che nella botte più grande dove si effettuerà solo il
--	--	---	---	---



poi si deve procedere ad una defecazione con chiarificazioni e schiumature.

In passato il filtraggio si otteneva attraverso sacchi di fibra naturale che trattenevano le impurità, oggi si impiegano anche altri materiali.

Un buon mosto si ottiene dall'uso di uva ben matura, con un giusto rapporto fra valore zuccherino e acidità.

Normalmente gli zuccheri sono controllati tramite il mostimetro di Babo, un densimetro graduato che permette di leggere direttamente la quantità di zuccheri nel mosto.

1 grado Babo corrisponde all'1 % di glucosio.

Nelle zone della provincia di Modena il

concentrazione ottimale è tale quando si riscontri una gradazione di circa 28/33 gradi Babo.

Dopo avere fatto bollire il mosto per circa mezz'ora, la temperatura deve rimanere all'incirca di 80/90 gradi centigradi. Le alte temperature di bollitura per lungo tempo sono sconsigliate onde evitare la caramellizzazione degli zuccheri che, concentrandosi, potrebbero dare quel tipico sapore di bruciato.

Con un colino o mestolo bucato è buona cosa schiumare le fecce che si formano in superficie.

I flavandoli o leucoantociani, cioè pigmenti contenuti nel mosto, durante la bollitura in ambiente acido si trasformano in parte in antociani

l'attività dei microrganismi e permette la decantazione e la limpidezza.

Per quanto riguarda il numero, la capacità, la sequenza delle botti e la qualità dei legni non esiste una regola fissa: ogni produttore è libero di formare la propria acetaia utilizzando botti e legni a seconda del proprio gusto e la quantità di prodotto che vuole ottenere.

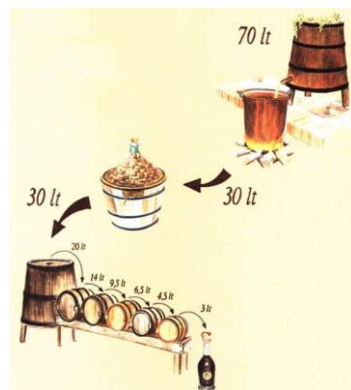
Numero minimo è una serie o batteria di tre botti (vaselli). Una grande dove vengono effettuate le aggiunte di mosto cotto e dove avviene la fermentazione acetica, una intermedia dove verrà trasferito il liquido fermentato per la maturazione, la terza più piccola dove viene travasato il liquido maturo per essere invecchiato. Tendenza comune è quella di avere una serie di botti di legni diversi con

rincalzo con il mosto cotto. E' importante controllare lo stato di salute delle botti.

Grazie al foro rettangolare posto al di sopra dei vaselli, il cocchiume, si effettua l'esame olfattivo per sentire eventuali anomalie, quindi il controllo visivo della superficie del liquido e della botte per scoprire l'eventuale presenza di madri galleggianti, muffe o altri difetti, dovuti allo sviluppo di microrganismi aerobi.

Ultimo esame è quello gustativo, che si effettua in tutte le botti. Con un tubo di

grado Babo del mosto d'uva Trebbiano si aggira normalmente sui 18 gradi.



,determinando la conseguente colorazione scura del liquido. Il contenuto zuccherino del mosto procura un alimento ricco ai zycosaccharomyceti che, a loro volta, produrranno un abbondante nutrimento agli acetobatteri, responsabili della trasformazione acetica. Il mosto cotto, dopo essere stato raffreddato in mastelli di legno o di acciaio inox, viene stivato in damigiane di vetro per diversi mesi, al fine di decantare fecce e mucillagini.

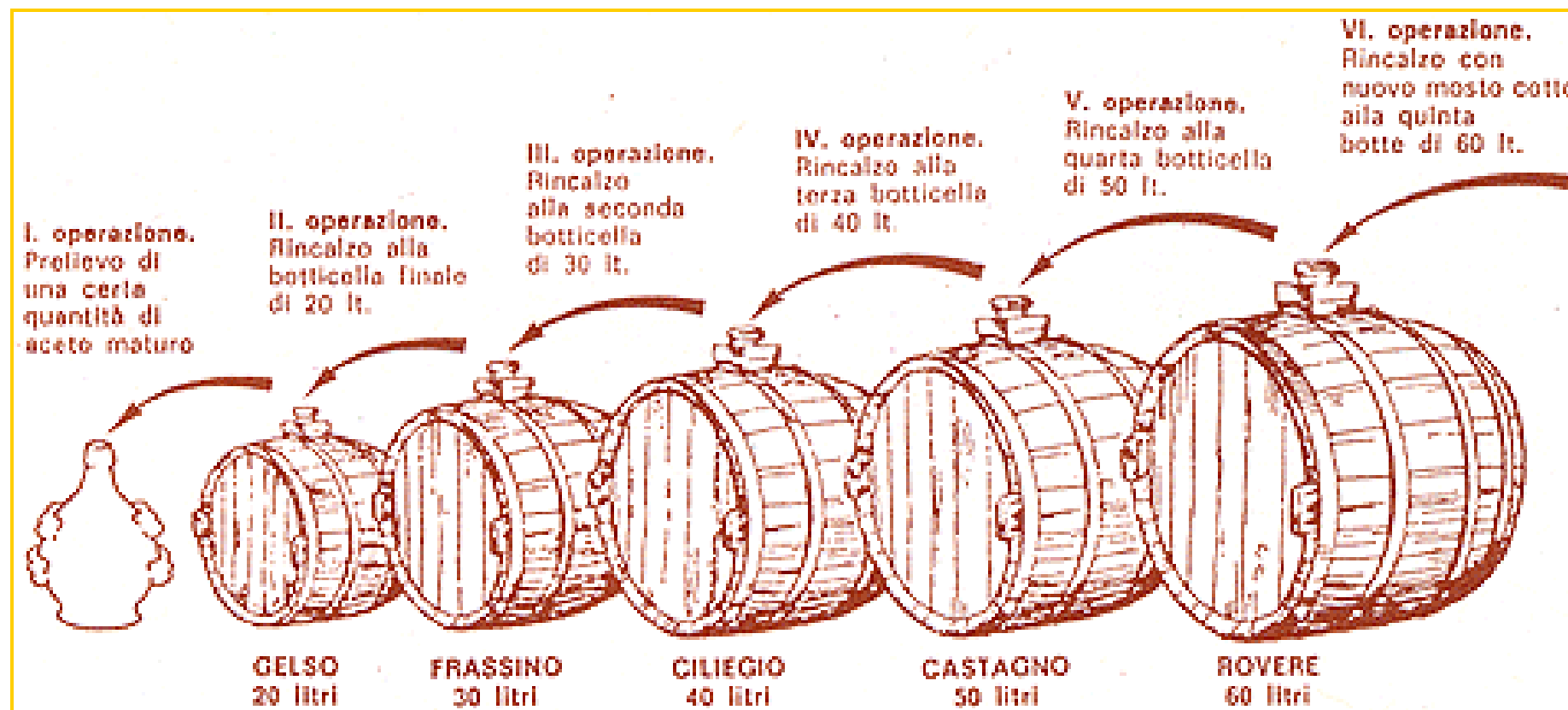
capacità decrescente, nella botte grande si ha il prodotto giovane, nella piccola quello maturo. Generalmente si utilizzano batterie di vasselli con capacità decrescente circa del 20-30% l'una dall'altra. Ad esempio una batteria di 5 botti avrà: 60-50-40-30-20 litri di capacità. Oppure: 75-60-50-40-30-24-16-10 litri. Per quanto riguarda i legni l'orientamento generale è quello di mettere botti con legni teneri all'inizio, il che favorisce i processi di evaporazione ed acetificazione, legni duri nelle botti piccole per conservare in modo duraturo il prodotto invecchiato.

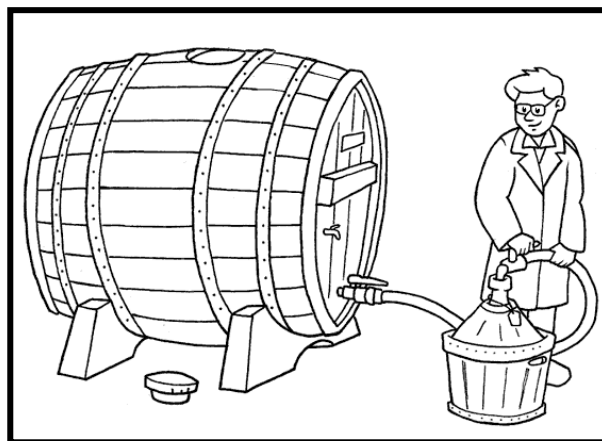
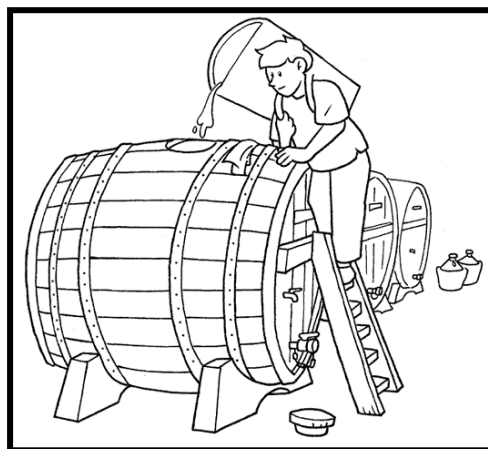
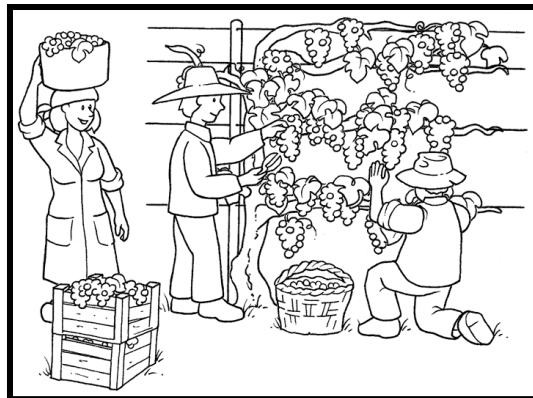
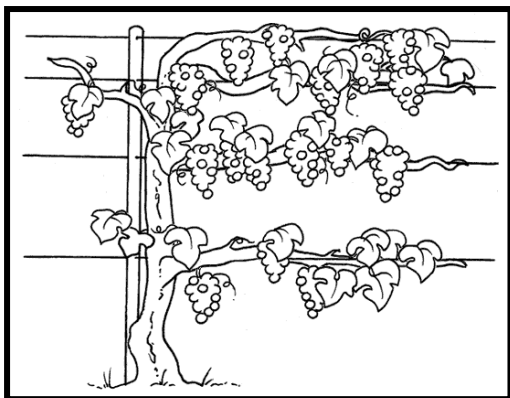


assaggio di vetro si preleva un campione e si degusta; si controlleranno limpidezza, odore e sapore. L'operazione di travaso si effettua generalmente utilizzando un tubo di gomma, che non deve essere troppo immerso per non aspirare le fecce, e facendo cadere il prodotto prelevato in un secchio più in basso. Quindi, sempre con delicatezza, lo si travaserà nella botte successiva più piccola attraverso un imbuto con prolunga, in modo da non rompere i veli di fermentazione e non intorbidire il



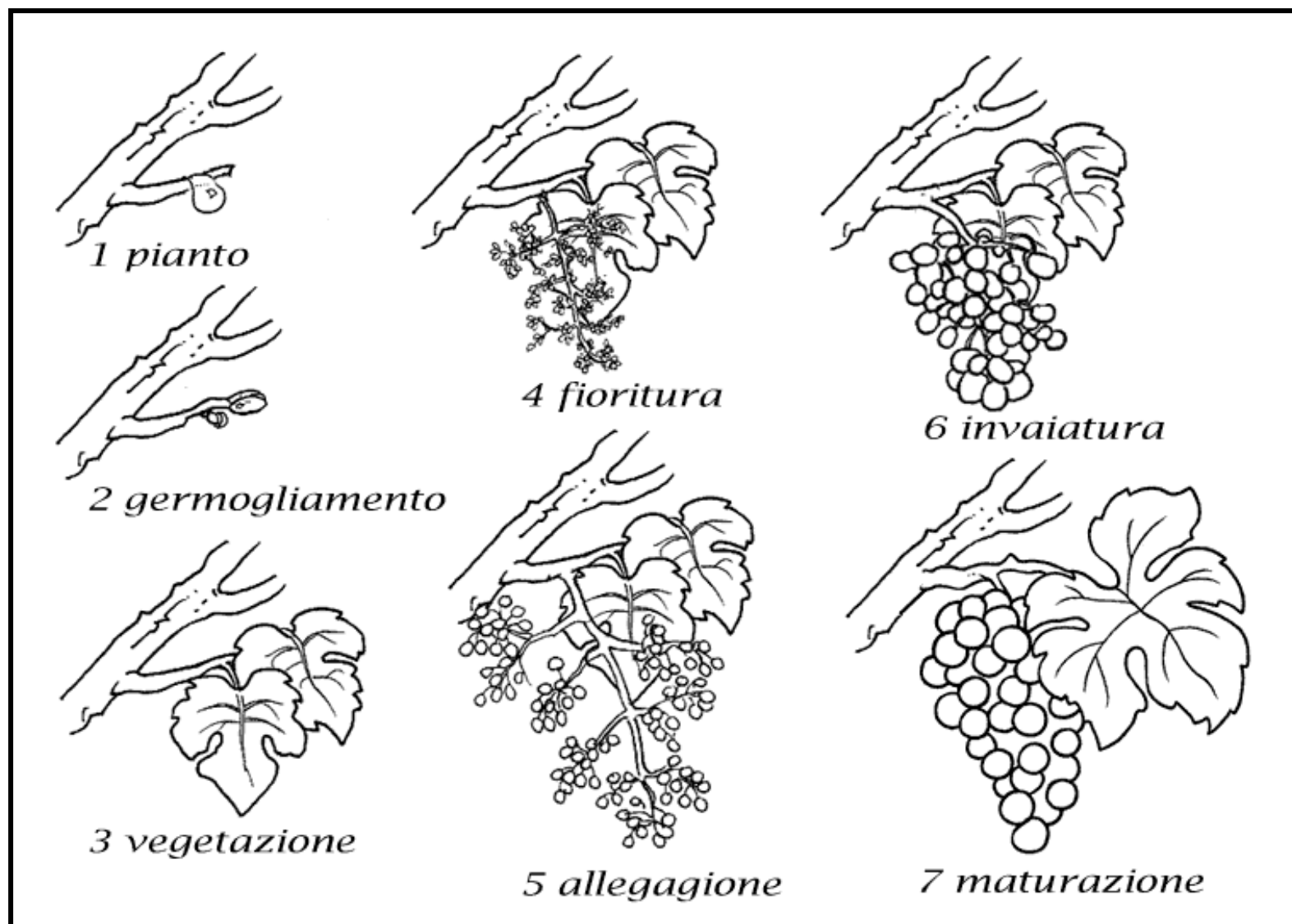
prodotto.
Sull'apertura delle botti, per motivi igienici è buona norma mettere una garza a trama fitta ben pulita. Nelle vecchie acetaie, al posto della garza, è ancora possibile vedere sul cocchiume il caratteristico sasso di fiume che, oltre a chiudere e proteggere l'apertura della botte, intaccato e corrotto dalle esalazioni del prodotto in fase di maturazione, lascia cadere dei pezzetti di materiale calcareo che tamponano gli eccessi di acidità (la tradizione vuole che il sasso provenga dal





DALL'UVA
AL
VINO

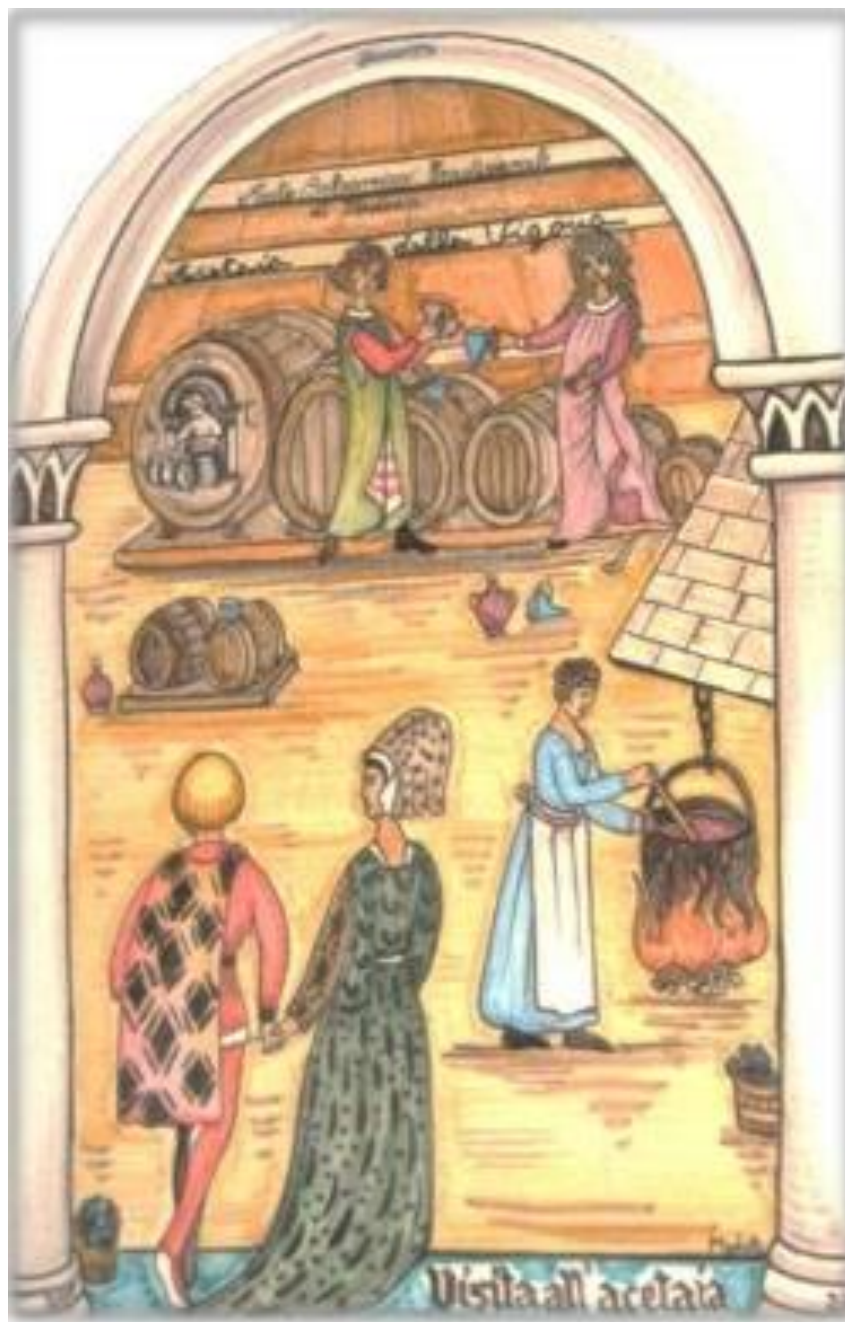
IL CICLO DI MATURAZIONE DELL'UVA



LE FASI DI LAVORAZIONE DELL'ACETO BALSAMICO







CHE COSA E' UN'ACETAIA?

Il termine **acetaia**, particolarmente diffuso nel territorio modenese e reggiano indica l'ambiente dedicato al lungo processo di produzione e invecchiamento dell'aceto balsamico tradizionale.

Elemento fondamentale dell'acetaia sono le batterie, che vi vengono conservate, destinate all'acetificazione, maturazione ed invecchiamento degli aceti balsamici tradizionali.

Le acetaie storicamente erano ricavate nelle soffitte (*tasèl*, in dialetto emiliano), sia dei palazzi gentilizi di città che nelle ville di campagna.

Fino al XVII-XIX la produzione dell'aceto balsamico era infatti appannaggio delle classi aristocratiche o comunque agiate. Negli ultimi due secoli le acetaie si sono tuttavia diffuse presso numerosi e differenti strati sociali, e non è oggi infrequente trovarne quasi in ogni via delle città e dei paesi delle due provincie emiliane.

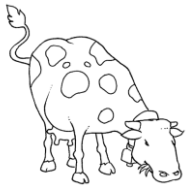
L'ubicazione nei sottotetti, non coibentati, oltre ad essere un elemento caratterizzante la tradizione dell'aceto balsamico, si rivela ottimale per la produzione di tale prodotto, che necessita di subire l'effetto delle escursioni termiche fra giorno e notte e durante il fluire delle stagioni.

IL PARMIGIANO REGGIANO

Il parmigiano reggiano è un formaggio a pasta dura. Esistono tre tipologie di formaggio.

FORMAGGI A PASTA MOLLE	FORMAGGI A PASTA SEMIDURA	FORMAGGI A PASTA DURA
Ottenuti rompendo la cagliata in frammenti grossi. Stracchino e quark. 	Ottenuti rompendo la cagliata in frammenti abbastanza piccoli. Provolone e caciocavallo 	Ottenuti rompendo la cagliata in frammenti molto piccoli. Grana padano e Parmigiano reggiano. 

LA STORIA DEL FORMAGGIO INIZIA DALLA MUCCA



Le mucche vengono allevate per il latte che producono: dai 30 ai 50 litri al giorno. Alcune mucche, molto selezionate, arrivano anche a 70 litri al giorno!



Vengono munte due volte al giorno, al mattino e alla sera. La mungitura manuale come quella del disegno è ormai quasi scomparsa, ora si usano le mungitrici meccaniche.

Altro latte verrà invece pastorizzato per essere venduto in tetrapak o bottiglie come fresco o a lunga conservazione, intero, scremato o parzialmente

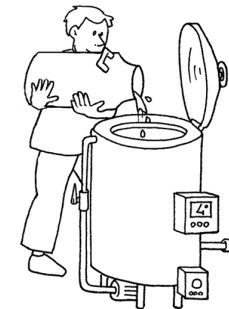
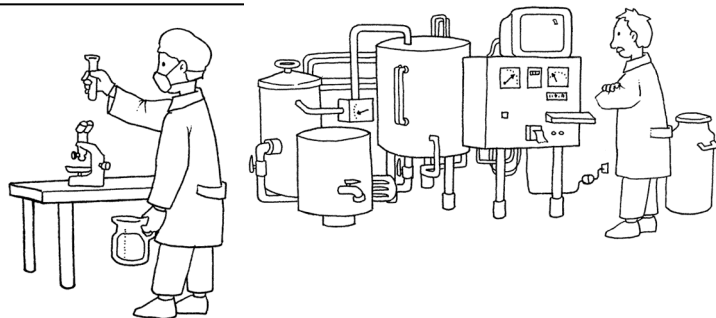
Il latte viene quindi raccolto in appositi contenitori già dentro la stalla e viene mantenuto alla temperatura di circa 6 gradi.

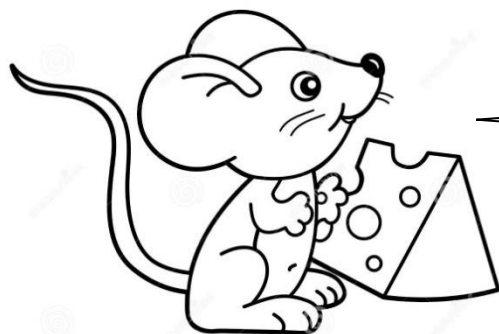


A questo punto il latte viene avviato alle varie lavorazioni. Una parte viene messa in apposite vasche per fargli fare la panna che verrà poi utilizzata per fare il burro.

Prima di iniziare la lavorazione il latte viene analizzato per valutarne le caratteristiche ed individuare eventuali infezioni.

Passa autocisterna che carica il latte e lo porta alla Centrale del latte. Qui lo scarica in grandi silos dove viene omogeneizzato mescolandolo con il latte proveniente dai diversi allevamenti.





Per fare il FORMAGGIO
occorre il CAGLIO e la
CAGLIATA !

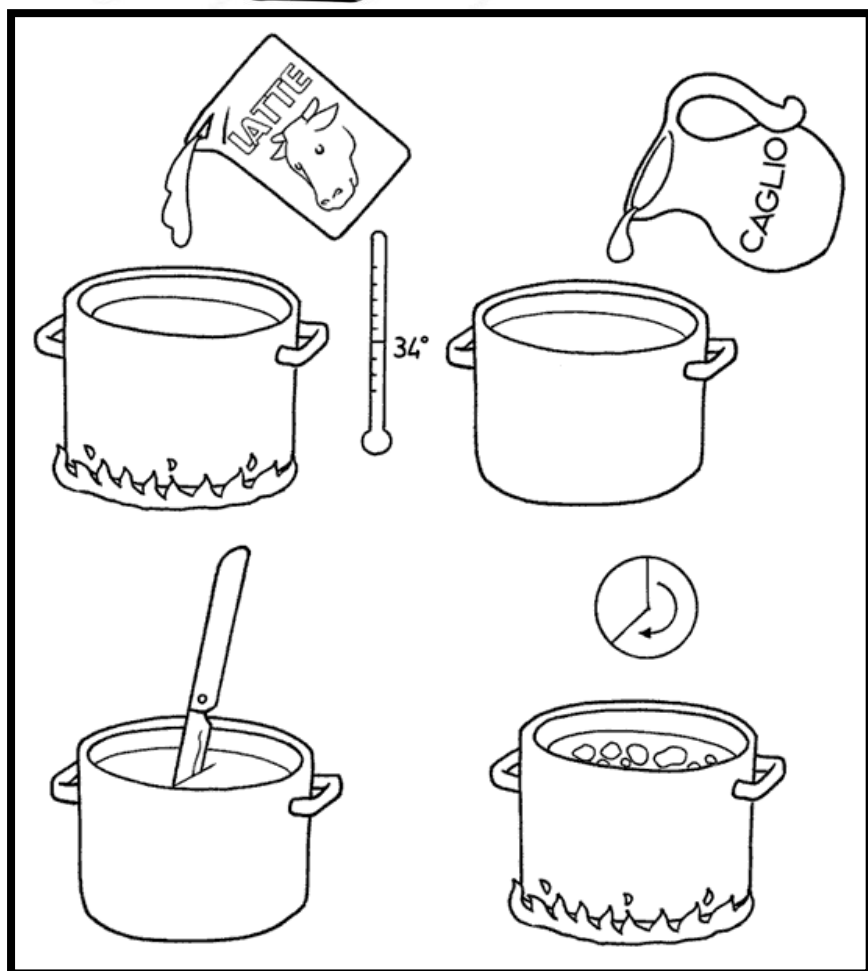
IL CAGLIO E LA CAGLIATA

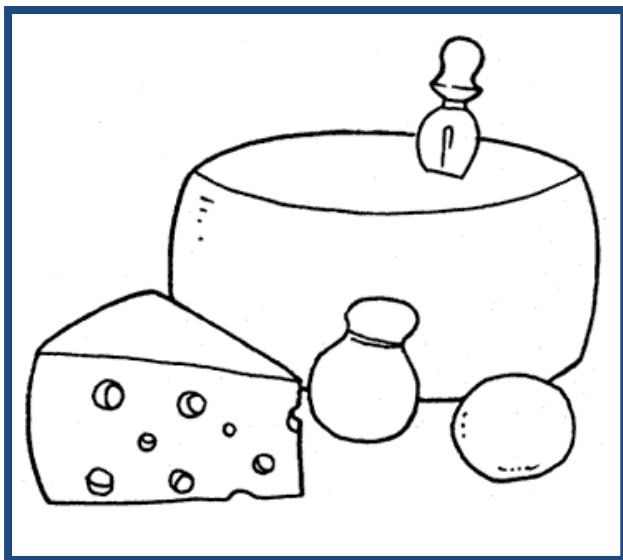
Il caglio è una sostanza in grado di scindere la k-caseina, proteina presente nel latte, e di provocare la coagulazione.

Il caglio di origine animale è estratto dallo stomaco di vitelli o oviscapri lattanti.

E' considerato uno dei migliori dal punto di vista qualitativo ed è l'unico permesso per la produzione di tutti i formaggi DOP, come Parmigiano Reggiano, Caciocavallo Silano, Pecorino Romano.

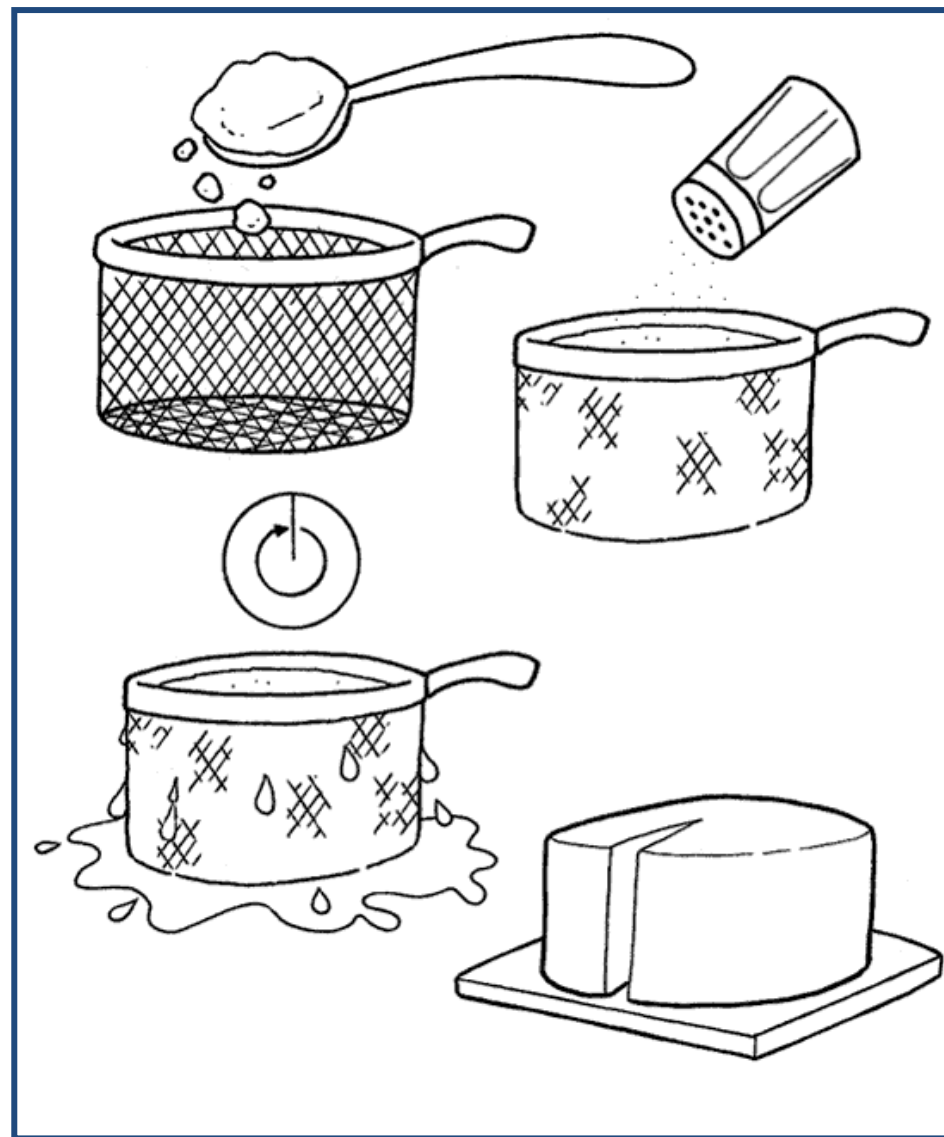
Per effetto del caglio la massa proteica, non più solubile nell'acqua, precipita sul fondo a formare la cagliata, che può essere raccolta e lavorata per dare il formaggio.





Le fasi principali di lavorazione:

- il latte riscaldato
- aggiunta del caglio
- taglio della cagliata
- messa in forma
- salatura
- stagionatura



STORIA DEL PARMIGIANO REGGIANO



Le origini di questo formaggio risalgono al Medioevo e vengono generalmente collocate attorno al XII secolo.

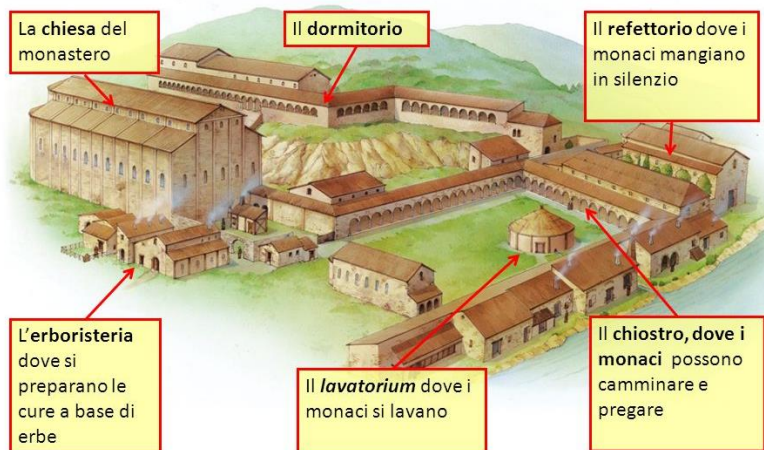
Giovanni Boccaccio, grande scrittore, ne parla nella sua opera *Decameron*, dimostrando che già nel 1200-1300 il Parmigiano-Reggiano era conosciuto, prodotto e apprezzato..

Nel XII secolo, accanto ai grandi monasteri e possenti castelli comparvero i primi caselli: erano piccoli edifici a pianta quadrata o poligonale dove avveniva la lavorazione del latte. I principali monasteri presenti tra Parma e Reggio erano quattro: due benedettini (San Giovanni a Parma e San Prospero a Reggio) e due cistercensi (San Martino di Valserena e Fontevivo, entrambi nel parmense).

LE GRANCE

Le intense attività agricole e di bonifica dei terreni legate ai monasteri dei Benedettini e dei Cistercensi della pianura di Parma e Reggio Emilia portarono allo sviluppo delle **grance**, aziende agricole dove si iniziò a sviluppare l'allevamento di vacche utili ai lavori agricoli e alla produzione di latte.

In Occidente i **monasteri ispirati a san Benedetto**, oltre che luoghi di preghiera, diventano **centri di vita economica e sociale**.



LE SALINE DI SALSOMAGGIORE

Iniziò così lo sviluppo di una produzione di formaggio resa possibile grazie alla disponibilità di sale proveniente dalle saline di Salsomaggiore, che ha caratterizzato fortemente i territori d'origine e la loro agricoltura.

In particolare, i monaci furono i primi produttori di Parmigiano Reggiano, spinti dalla ricerca di un formaggio che **avesse una caratteristica su tutte: quella di durare nel tempo**.



Ottennero questo risultato asciugando la pasta e aumentando le dimensioni delle forme, consentendo così al formaggio di conservarsi e, quindi, di viaggiare, allontanandosi dalla zona di produzione.

Questa caratteristica è stata la fortuna del Parmigiano Reggiano, che così ha potuto viaggiare lungo i secoli in tutto il mondo, diventando espressione autentica, diciamo oggi, del **Made in Italy** agroalimentare.

Risalgono al 1200 le prime testimonianze sulla commercializzazione del Parmigiano Reggiano.

Un atto notarile redatto a Genova nel 1254 testimonia infatti che fin da allora il **caseus parmensis** (il formaggio di Parma) era noto in una città così lontana dalla sua zona di produzione.

Nel XIV secolo le abbazie dei monaci Benedettini e Cistercensi continuano a giocare un ruolo fondamentale nella definizione della tecnica di fabbricazione. Si ha così l'espansione dei commerci in Romagna, Piemonte e

Toscana, dai cui porti, soprattutto da Pisa, il formaggio prodotto a Parma e a Reggio raggiunge anche i centri marittimi del mare Mediterraneo.

La testimonianza letteraria più nota è del 1344: **Giovanni Boccaccio** nel Decamerone descrive la contrada del **Bengodi** e cita una montagna di "parmigiano grattugiato" su cui venivano fatti rotolare "maccheroni e raviuoli", dando così un'indicazione dell'uso che se ne poteva fare in cucina.

IL RINASCIMENTO	LE TERRE DI PARMA, REGGIO E MODENA NEL XVII SECOLO
Nell'Emilia del 1400 si ha un ulteriore sviluppo economico con l'ascesa di alcune famiglie aristocratiche il cui potere si basava sulla produzione agricola dei loro feudi. Feudatari e abbazie concorsero assieme ad un aumento produttivo e nella pianura parmigiana e reggiana e la produzione si era ormai diffusa ovunque vi fosse la possibilità di avere foraggi.	Nel XVII secolo il duca di Parma Ranuccio I Farnese ottimizza ed espande la produzione alimentare del suo ducato, favorendo i pascoli e costruendo grandi vaccherie.

La dimensione delle forme aumenta, fino ad arrivare anche al peso di 18 kg l'una.

IL MAGGENGO

Il formaggio prodotto a maggio era considerato il migliore (il cosiddetto "maggengo"). Il Parmigiano veniva così apprezzato e gustato nei banchetti del Rinascimento.

LE VACCHERIE

Nel XVI secolo l'Emilia risultava essere in espansione agricola e commerciale e tra i beni trattati il formaggio giocava un ruolo fondamentale. Oltre alle abbazie ed ai feudatari, che aumentavano gli investimenti nella produzione di formaggio, si afferma una categoria di commercianti-proprietari di vacche di estrazione non nobile ed artigiani cittadini, che continuava ad investire "in vacche", con lo sviluppo delle cosiddette **vaccherie**.

Alla **vaccheria** padronale era annesso il caseificio, per trasformare il latte del proprietario a cui si aggiungeva il latte delle stalle dei mezzadri, che aiutavano il casaro a turno.

TURNARIO

Il caseificio era dunque detto **turnario** e fin da allora esprime la sua funzione, mantenuta e sviluppata nei secoli, come punto di riferimento produttivo, economico e poi sociale. In questi anni la produzione di Parmigiano si afferma anche nella provincia di Modena grazie ai benedettini.

Cenni storici

Lo sviluppo commerciale e la necessità di tutelare commercialmente il prodotto dagli altri formaggi simili, come il Piacentino ed il Lodigiano, portò il Duca di Parma ad **ufficializzare la denominazione d'origine con un atto del 7 agosto 1612**.

Nel documento vengono definiti i luoghi dai quali **doveva provenire il formaggio che poteva chiamarsi di Parma**: questa data **segna l'inizio della storia della Denominazione d'Origine**, oggi riconosciuta in sede europea.

Nel 1700 la vita nei ducati di Parma e di Modena è segnata dalle continue guerre e a sopportare il peso delle requisizioni militari sono le campagne, con difficoltà quindi anche nella produzione del formaggio.

Il **Ducato di Modena** tenta di modernizzare le campagne, espropriando i terreni affidati ai conventi o monasteri e rivendendoli alla allora emergente borghesia. L'economia agricola del reggiano e del modenese diviene così più competitiva.

Nel **Ducato di Parma**, invece, le campagne restano socialmente più tranquille ma economicamente meno competitive. Così la quantità e la qualità del formaggio Parmigiano prodotto a fine secolo sono in calo, mentre il Reggiano, al contrario, si manteneva a buoni livelli. Con l'avvento del regime napoleonico e la perdita per Parma degli ultimi fertili territori di oltre Enza si accentuò la crisi del formaggio Parmigiano.

La produzione più stimata commercialmente andava dal formaggio *maggengo* al *settembrino*, quindi nei mesi in cui le vacche potevano sfruttare gli abbondanti pascoli della pianura.

I LARDAROLI

La commercializzazione del formaggi continua ad espandersi: a Parma erano presenti commercianti detti *formaggiai* o *lardaroli* che vendevano anche i salumi ai mercanti di altre terre, soprattutto milanesi e cremonesi, che venivano sulla piazza di Parma a cercare il formaggio.

Il formaggio allora ha iniziato ad espandersi in tutta l'Europa ed era consueto trovarlo in Germania, nelle Fiandre, in Francia e vi è anche una segnalazione del suo impiego in Spagna. Le forme "da esportazione" erano sempre le più grosse. Il Parmigiano è citato dai cuochi dell'epoca in diverse ricette di pasta o dolci.

Con Napoleone, **all'inizio del XIX**, secolo i grandi possedimenti ecclesiastici vengono cancellati e le terre acquistate dalla borghesia.

LA FORMA TIPICA OTTAGONALE

I caseifici dei nobili o dei proprietari borghesi, quasi tutti "turnari", vengono costruiti nella **forma tipica ottagonale**, caratterizzando le zone di produzione e restano attivi per 120-180 giorni all'anno, quando le vacche hanno la possibilità di sfruttare l'erba.

Commercialmente in questo secolo la migliore qualità è raggiunta nel Reggiano e, più in particolare, dal formaggio del comune di Bibbiano: la **Società Bibbianese per il Commercio del Formaggio** fa conoscere il prodotto nelle città d'Italia e all'estero.

Anche la **grande cuisine francese** partecipa alla diffusione del Parmigiano in tutto il mondo.

LA STORIA CONTEMPORANEA	DA STESA ALLA PAC
Il Parmigiano Reggiano nel corso dei secoli non ha cambiato le modalità produttive di base: oggi come nel Medioevo la produzione avviene in modo naturale, senza additivi. Ma all'inizio del 1900 avviene l'introduzione di alcune importanti innovazioni, ancora attuali, come l'uso del siero innesto e del riscaldamento a vapore, che migliorano la qualità del formaggio e cambiano lentamente l'assetto dei caseifici. Per la tenuta produttiva, un grosso aiuto viene dall'introduzione come forma societaria delle cooperative. La necessità di tutelare il prodotto da formaggi simili, che cominciano ad affermarsi sulle piazze mercantili e che sono confusi con il Parmigiano ed il Reggiano, porta alla formazione del Consorzio. I primi passi avvengono in provincia di Reggio Emilia, nel 1928, dove i caseifici si associarono per dare origine al <i>Consorzio volontario del Grana Reggiano.</i> A Parma, invece, i formaggi cominciano ad essere marchiati con un marchio proprio, costituito dalla sigla F.P. sormontata dalla corona ducale. I rappresentanti dei caseifici di Parma, Reggio, Modena, Mantova (destra Po), si accordano sulla necessità di approvare un marchio di origine per il loro formaggio. Così, il 27 luglio 1934 nasce il Consorzio Volontario	Dopo la guerra, la ripresa delle relazioni diplomatiche e commerciali porta alla conferenza di Stresa del 1951 sulla denominazione dei formaggi: nuovi impulsi iniziano a stimolare la ripresa del Parmigiano Reggiano. Nel 1954 viene pubblicata la legge italiana sulle denominazioni d'origine: il primo consorzio originario si trasforma nell'attuale organismo di tutela, il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano. Nel 1955 sono definite le caratteristiche del prodotto (lo Standard di produzione) e negli anni successivi vengono definite meglio le finalità ed i compiti del Consorzio (a cui aderiscono volontariamente tutti i caseifici produttori), che sono la tutela del prodotto, la sua promozione e il miglioramento tecnico. Negli anni successivi viene scritto il Regolamento di alimentazione delle bovine, nel quale i produttori fanno una scelta fondamentale, che permane tuttora; quella di bandire l'uso dei foraggi insilati nella produzione del latte e, parallelamente, di proibire gli additivi e i conservanti nella produzione del formaggio, pratica che invece si va diffondendo nella zona a nord del Po. Si creano così le premesse per quella distinzione e quel miglioramento qualitativo ed organolettico che portano il Parmigiano Reggiano ad essere apprezzato in tutto il mondo. Con l'affermarsi della Comunità Europea e della Politica Agricola Comune, su spinta dei Paesi mediterranei Italia, Francia e Spagna, si afferma il principio del riconoscimento

Interprovinciale Grana Tipico che adotta il marchio ovale per le forme idonee; tale marchio recava l'annata e la scritta **C.G.T. Parmigiano Reggiano**.

Nel **1937** la zona di produzione viene definita con i confini che sono quelli attuali, comprendendo anche i territori della provincia di Bologna (sinistra Reno): infine, il termine **Parmigiano Reggiano venne ufficializzato per la prima volta nel 1938**.

e della tutela dei prodotti d'origine non più su scala nazionale ma comunitaria.

Come nel 1951, durante la Conferenza di Stresa, anche in questa fase di costruzione di un nuovo sistema normativo i rappresentanti del Consorzio del Parmigiano Reggiano giocano un ruolo importante, rappresentando, a fianco dei ministri agricoli italiani, i produttori di uno dei prodotti tipici più conosciuti e più imitati a livello mondiale.

LE CAMPAGNE PUBBLICITARIE



La buona riuscita di una ricetta dipende, oltre che dalla sua preparazione, anche dalla genuinità delle materie prime impiegate

- Scusi, vorrei del Parmigiano-Reggiano. -
- Eccolo Signora! -

ESIGETE DAL VOSTRO FORNITORE L'AUTENTICO FORMAGGIO "PARMIGIANO-REGGIANO", CONTROLLANDO CHE LA FORMA RECHI IMPRESSO IL MARCHIO DI GARANZIA.

PARMIGIANO REGGIANO
CGT

A CURA DEL
CONSORZIO PARMIGIANO-REGGIANO
REGGIO EMILIA
PIAZZA SAN GIUSEPPE, 2



PARMIGIANO-REGGIANO
BERTOZZI
PARMA



TUTTO IL MONDO CONOSCE ED APPREZZA
LO SQUISITO ED INSUPERABILE FORMAGGIO
PARMIGIANO - REGGIANO
RICORDATE SEMPRE CHE SOLO IL MARCHIO IMPRESSO
SU OGNI FORMA NE GARANTISCE L'ORIGINE E L'AUTENTICITÀ

A CURA DEL CONSORZIO PARMIGIANO-REGGIANO - Sede: REGGIO EMILIA

il parmigiano-reggiano è il marito della cucina italiana

marito? sì, marito ideale della cucina italiana. Col parmigiano-reggiano si fanno le buone minestre, si preparano le pastascie e le verdure appetitose; arriva lui, e la ricetta più semplice diventa un piatto degno di un pranzo. Sulla pastasciutta e sul riso non serve più fare a meno, ma va con tutto, o quasi. Da soddisfazione, nel rendimento e nel risultato, perché il parmigiano-reggiano è più che un condimento, è il « cibo-marito », che fa della nostra cucina una cucina felice.



Attenzione: il parmigiano-reggiano è unico e non va confuso con formaggi d'imitazione. Ora è marchiato su tutta la forma e la marchiatura si vede anche sul pezzo che si compra.

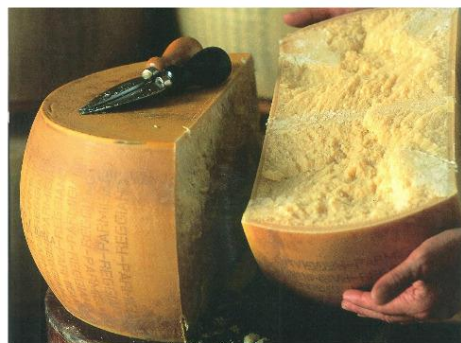
CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO



Comprarlo è già pregustarlo: solo a vederlo, vi ritrovate in bocca quel suo sapore così fresco e pieno, così stuzzicante anche nella memoria. Comprarlo è già pregustarlo: come condimento e come formaggio da tavola. Perché voi lo conoscete bene; sapete che è un prodotto naturale, fatto oggi con gli stessi sistemi artigianali di sette secoli fa: genuino, unico al mondo. E lo pagate volentieri: perché il parmigiano-reggiano è una delle piccole gioie che fanno più ricca la vita.

parmigiano-reggiano da sette secoli un gran formaggio

CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO



XX, legati alla produzione del Parmigiano-Reggiano.

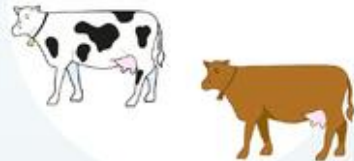


IL MUSEO DEL PARMIGIANO REGGIANO A SORAGNA, COMUNE IN PROVINCIA DI PARMA

Collocato all'interno del caseificio ottocentesco della Corte Castellazzi annessa alla Rocca Meli Lupi, il museo, inaugurato nel 2003, raccoglie una serie di oggetti, risalenti a un arco temporale compreso tra la seconda metà del XIX

secolo e la prima del





La produzione di Parmigiano-Reggiano si basa sul latte proveniente dalle mucche di razza Friesiana e Reggiana Rossa allevate in province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (ad ovest del Reno) e Mantova (a sud del Po). Il razionamento delle bovine da latte si basa sull'impiego di foraggi del territorio. Nella razione giornaliera, almeno il 50% della sostanza secca dei foraggi deve essere apportata da fieni.

PARMIGIANO REGGIANO

LE FASI DELLA PRODUZIONE



Il latte munto la sera precedente, è conservato in grandi serbatoi per consentire alla parte grassa di separarsi, ottenendo il latte scremato.



peso 24 kg - 40 kg
altezza 18-24 cm
diametro 40-45 cm

Il formaggio viene testato da un esperto del Consorzio che controlla ogni ruota per identificare indesiderabili crepe e vuoti al suo interno. Alle ruote che superano il test viene marcato a caldo sulla crosta il logo del Consorzio del Parmigiano-Reggiano.



La miscela viene pompata in vasche coniche di rame. Si aggiunge il siero, che contiene batteri lattici.



18 - 20° C
mesi

In fine, le ruote vengono conservate nelle camere di invecchiamento.



Si aggiunge il caglio di vitello, e si lascia la miscela a coagulare.



16 - 18° C
20 - 25 GIORNI

Le ruote vengono poi messe in un bagno di salamoia per assorbire il sale.



La cagliata viene poi manualmente rotta, in piccoli pezzi (la dimensione di chicchi di riso), usando uno strumento chiamato spino.



16 - 18° C
2 - 3 GIORNI

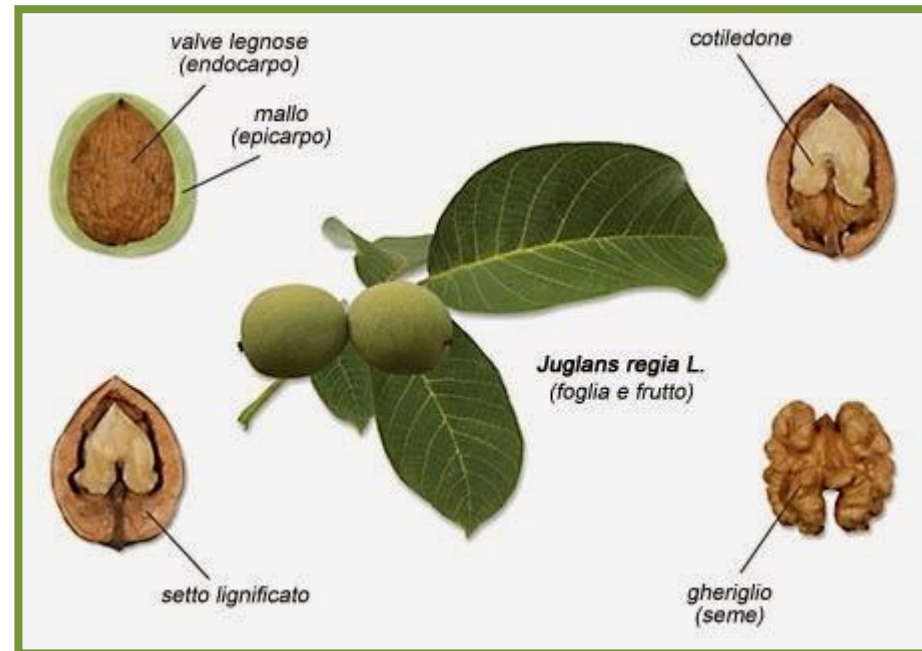
Il formaggio viene messo in un cilindro di acciaio inossidabile, in modo che mantenga la sua forma a ruota.

IL CICLO DEL LATTE



IL NOCINO

Il **nocino** è un liquore ottenuto dal mallo della noce, a mezzo di infusione in alcool.





LA STORIA DEL NOCINO TRA REALTA' E LEGGENDA

Il nocino è un liquore presente in diversi paesi d'Europa ottenuto dal mallo della noce, a mezzo di infusione in alcool. In Italia è particolarmente amato in Emilia-Romagna e specialmente nella zona del Modenese.

A Spilamberto in provincia di Modena esiste dal 1978 l'associazione "Ordine del Nocino Modenese", che ha lo scopo di organizzare, promuovere e sostenere iniziative e manifestazioni atte a tutelare, valorizzare e diffondere l'antica tradizione del nocino.

Le origini del liquore sono incerte.

Si sa che esistono versioni di liquore di noci in molti paesi europei, dall'Italia, agli Urali, all'Inghilterra. Documenti romani antichi riportano che i Picti, cioè i Britanni, si radunassero nella notte di mezza estate e bevessero da uno stesso calice uno scuro liquore di noce.

Successive fonti riportano che tra i francesi era in uso un liqueur de brou de noix o ratafià di mallo. Probabilmente dalla Francia fece il suo ingresso in Italia, diffondendosi prima nella zona del Sassello e poi nel Modenese.

Il nocino mantenne sempre un alone di leggenda, legato alla presenza di streghe e incantesimi, che si comunicò alla preparazione del liquore.

Tradizionalmente, infatti, le noci venivano raccolte nella notte di San Giovanni (23 e 24 giugno) dalla donna più esperta nella preparazione che, salita sull'albero a piedi scalzi, staccava solo le noci migliori a mano e senza intaccarne la buccia. Lasciate alla rugiada notturna per l'intera nottata, si mettevano in infusione il giorno dopo.

La loro preparazione terminava la vigilia di Ognissanti, cioè la notte di Halloween.

Nella raccolta la tradizione chiede di non usare attrezzi di ferro. Il metallo, infatti, intaccherebbe le proprietà delle piante officinali.

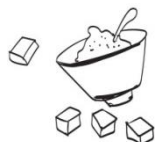
È un fatto che i vegetali tagliati con lama di metallo ossidano prima e appassiscono più in fretta di quelli tagliati, ad esempio, con una lama di ceramica. L'usanza è comunque molto antica e già i druidi la seguivano cogliendo il vischio con un falchetto d'oro.

Per produrre il nocino si utilizzano i piccoli mali acerbi delle noci raccolti dalla pianta all'inizio dell'estate, quando sono ancora teneri a sufficienza da poter venire tagliati.

Come si prepara il nocino secondo la tradizione modenese?

L'Ordine del Nocino Modenese conserva da secoli una serie di ricette tradizionali che si sono tramandate di generazione in generazione“

INGREDIENTI



1 litro di alcool 90° buon gusto

1000-1200 gr. di zucchero



1 Kg di noci (35-42 noci circa a seconda della dimensione ma sempre in numero dispari)



500 ml di acqua.

Sono facoltativi: Chiodi di garofano e cannella (poco è già molto), ma solo in minime quantità e dosati in modo tale che l'aroma prevalente nel liquore sia sempre quello della noce e che il bouquet complessivo che si crea risulti armonioso.“



PREPARAZIONE

Una volta raccolte le noci devono essere tagliate in 4 parti per poi riporle in contenitori di vetro insieme allo zucchero. Lasciatele conservare al sole per 1 o 2 giorni mescolandole periodicamente, così saranno pronti per aggiungervi l'alcool e gli eventuali aromi (nelle misure sopra descritte), tra questi ultimi c'è anche la possibilità di "1/4 di stecca di cannella". Il prodotto ottenuto dovrete posizionarlo in una zona parzialmente esposta al sole e filtrato non prima di 60 giorni. L'Ordine consiglia di effettuare l'imbottigliamento in contenitori di vetro scuri e/o affinare il prodotto in botticelle di legno, e altro consiglio utile che fornisce è di conservazione del nocino deve essere effettuata in un luogo fresco e per un tempo minimo di 12 mesi se si desidera apprezzare a pieno tutte le caratteristiche organolettiche di questo liquore.“

IDENTIKIT DEL NOCINO



Come degustare il nocino

digestivo
a fine pasto



liscio a
16-18 °C



con assaggi
di Parmigiano
Reggiano

IL LIQUORE DELLE STREGHE

esperte
di erbe
officinali



capaci
di sfruttare
i doni di natura

Raccolta delle noci
nella notte
di San Giovanni
23 giugno

4-12 mesi
di invecchiamento

Settembre

Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa	Su
4	5	6	7			
11	12	13	14			
18	19	20	21			
25	26	27	28			

Ottobre

Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa	Su
2	3	4	5	6	7	
9	10	11	12	13	14	
16	17	18	19	20	21	
23	24	25	26	27	28	
30						

Novembre

Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa	Su
2	3	4	5	6	7	
9	10	11	12	13	14	
16	17	18	19	20	21	
23	24	25	26	27	28	
30						

Dicembre

Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa	Su
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



I NOCINI PRODOTTI A SASSUOLO: DISTILLERIA CASELLI

La Distilleria Caselli nacque nel 1860 per merito di FRANCESCO CASELLI. Da principio era essenzialmente una Drogheria dove si producevano una infinità di merci. I liquori dell'epoca venivano prodotti nelle stanze a pian terreno e nelle cantine del Palazzo Caselli nel centro storico di Sassuolo.

Quando, nei primi anni del '900, alla guida dell'attività subentrò GALDINO CASELLI, la Drogheria si trasformò sempre più in Distilleria. Egli, da esperto liquorista, fu molto abile nel creare diversi tipi di distillati e liquori ed il più famoso divenne l'Elisir all'anice stellato poi chiamato "Sassolino".

FRANCESCO CASELLI, figlio di Galdino, arrivato in azienda nel 1943, fù anch'esso un abile liquorista e diede un notevole incremento della produzione di NOCINO, che, ben presto, per la sua qualità divenne il prodotto leader di tutta la gamma dei liquori Caselli.

Nel 1978 subentrò nella Direzione della Distilleria MARCO RINALDI. Grazie alle sue notevoli capacità professionali nel creare nuovi liquori, riuscì a perfezionare una linea di liquori con la frutta intera dentro alla bottiglia. Nacquero così il Fragolino, il Mirtillino ed il Rubino del Bosco, liquori che sono tuttora presi ad esempio da tantissime altre aziende.





IL NOCINO DELLA DISTILLERIA ROTEGLIA



Anno 1848: mentre nella penisola italiana scoppiava la prima guerra d'indipendenza contro gli austriaci (famose le cinque giornate di Milano), a Sassuolo, una famiglia di imprenditori giunti dalla Svizzera, i signori Muggia, fondava una drogheria con annessa la produzione e vendita di liquori tra cui figuravano il Nocino ed il Sassolino.

Nella conduzione della Ditta, si susseguirono poi il signor Vincenzo Vaccari, ed in seguito i fratelli Filippo ed Umberto Marazzi.



Anno 1927: mentre il Regno d'Italia è sotto l'egemonia del regime fascista, la Ditta viene rilevata dal sig. Emilio ROTEGLIA, di nobile ed antica famiglia sassolese e dall'allora sedicenne figlio Gilberto, che la condurrà con passione da quel "vecchi tempi" (in cui una stretta di mano valeva più di qualsiasi contratto), fino ai primi anni '90, dedicandole più di 65 anni di vita.

È grazie soprattutto a Lui se oggi, a terzo millennio abbondantemente inoltrato, la DROGHERIA ROTEGLIA (ora condotta dal figlio Lorenzo) ha superato la soglia dei 160 anni, adottando ancora gli stessi metodi di

lavorazione che, dal 1848 e per oltre un secolo e mezzo, le hanno permesso di acquisire riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale, ma soprattutto di ottenere la stima e la fiducia di tutti i suoi Clienti.





L'ANTICA RICETTA SU TAVOLA IN LEGNO



Questa antica ricetta venne ritrovata nella certosa di Parma.

Contiene anche riferimenti agli effetti benefici delle foglie del noce.

La **Certosa di San Girolamo**, detta **Certosa di Parma**, è un complesso di edifici che si trova alla periferia di Parma nel quartiere San Lazzaro, in strada Certosa 20, nei pressi di via Mantova.

Per circa 500 anni fu sede di un monastero di Certosini, ma delle costruzioni originarie, edificate fra il 1285 e il 1304 per iniziativa di Rolando Taverna (arcivescovo di Spoleto dal 1278 al 1285), non rimangono quasi tracce.

L'**Ordine certosino** è uno dei più rigorosi ordini monastici della Chiesa cattolica. L'istituto è stato fondato da San Bruno nel 1084 nell'Isère, Francia, con la creazione del primo monastero, la Grande Chartreuse.

