



ROTARY INTERNATIONAL  
Distretto 2070 (ITALIA)  
Emilia Romagna-Rep. di S. Marino-Toscana

# Bollettino



## notizie dal Club di Brescello Tre Ducati

segreteria  
Alberto Pedrazzini, via De Gasperi 2, Luzzara (RE)  
Tel. 0522.977058 e-mail: brescello@rotary2070.it

anno rotariano 2006-2007

5° del Club

numero 23

Febbraio 2007

### DAL PRESIDENTE

L'annata rotariana e di conseguenza il mio mandato, sono ormai giunti alla seconda parte e volgono verso la conclusione ed una parte del lavoro che mi ero ripromesso può dirsi a buon punto.

Infatti uno degli obiettivi era e resta quello di ricompattare il Club attorno ad iniziative condivise che possano riscuotere gradimento tra i soci e cementarne la conoscenza e l'amicizia.

Ho maturato questa sensazione riscontrando una maggior partecipazione ai nostri appuntamenti degli scorsi mesi e soprattutto l'interesse e la soddisfazione dimostrata in occasioni anche così diverse tra loro.

Da parte nostra, mia e del consiglio, resta l'impegno a proporre un programma attraente e stimolante in modo che partecipare sia percepito sempre più come un piacere che un dovere.

Esattamente il contrario, però, è quello che deve accadere il prossimo 19 FEBBRAIO in occasione della visita al Club del Governatore distrettuale Paolo Margara.

L'essere Rotariani comporta certi impegni, la presenza alla visita del Governatore è uno di questi, anzi: il più importante.

La riunione, per motivi organizzativi, si terrà a Parma presso l'Hotel Stendhal, e questo, ne sono consapevole, potrà essere per alcuni più scomodo e disincentivante, ma vi chiedo di superare queste difficoltà e di esserci perché è davvero importante.

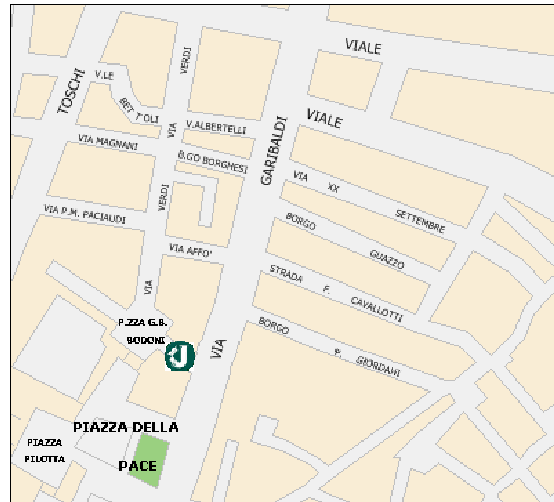
Concludo, sperando di non avervi troppo tediato, rivolgendo a tutti un caloroso saluto.

Alessandro

# PROGRAMMA

## Lunedì 19 febbraio ore 20

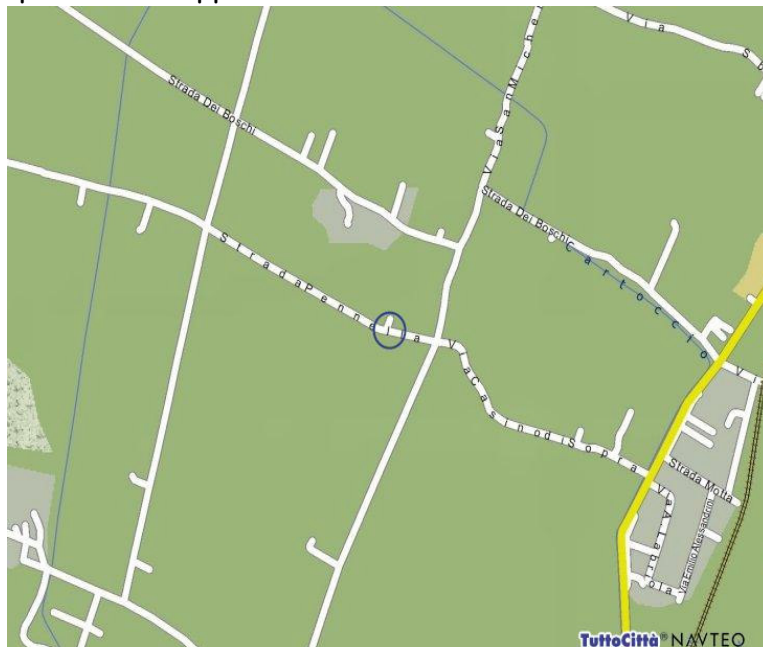
Hotel Stendhal, via Bodoni 3, Parma.  
Visita ufficiale del Governatore del Distretto 2070 ing. Paolo Margara.  
**Ripetiamo che data l'importanza della serata i Soci sono pregati di assicurare la presenza.**



## Venerdì 2 marzo ore 20



Acetaia San Giacomo, via Pennella 1 Novellara (RE) tel.0522.651197  
Visita ad una delle più note acetaie della nostra zona, luogo ove viene prodotto l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia D.O.P.  
Seguirà la conviviale sempre al Podere San Giacomo con degustazione di alimenti tipici conditi appunto con il Balsamico.



### DOVE:

Da Guastalla, sulla provinciale che vi porta dritti a Novellara, all'altezza del locale "Riserie", potete girare a destra lungo viale della Vittoria.  
Avanti 800 metri, c'è un incrocio "pericoloso" segnalato da lampeggianti.  
Rallentate ma andate avanti ancora 200 metri. Sulla sinistra c'è una piccola strada ghiaiosa che è Strada Pennella.  
Andate avanti 500 metri e sulla sinistra c'è l'Acetaia.

## Due parole sul Balsamico

Il vero Aceto Balsamico della tradizione millenaria, viene prodotto utilizzando solo ed esclusivamente mosto delle nostre uve, cotto a fuoco diretto, invecchiato ed affinato in botticelle di legni diversi per un periodo superiore a 12 anni. Può essere prodotto solo nelle province di Modena e di Reggio Emilia, è un prodotto D.O.P. e la sua denominazione è, a seconda della zona d'origine, "ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA D.O.P." (quello che l'Acetaia San Giacomo produce) o "ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di MODENA D.O.P.".

Non essendo fatto, non derivando dal comune aceto di vino, il Balsamico Tradizionale è, a tutti gli effetti, un condimento alimentare.

.I prodotti denominati "Aceto Balsamico di Modena" sono a tutti gli effetti, degli aceti di vino "speciali".

Prodotti per lo più industriali, ottenuti con l'aggiunta di antiossidanti, caramello ed altre sostanze.

A discapito del nome vengono prodotti ovunque e non rispecchiano la Tradizione del Vero Balsamico Millenario.



Quest'ultima serata, inizialmente prevista per venerdì 9 febbraio, per motivi da noi indipendenti: indisponibilità dell'acetaia, ed a causa della visita del Governatore il lunedì 19, per non programmare date troppo ravvicinate, è stata rinviata alla giornata sopra indicata, di questo ce ne scusiamo con i Soci, ma siamo altresì certi di offrire una gradevole occasione per conoscere una realtà economica e culturale.

In ogni caso chi avesse altre curiosità da soddisfare prima di questa interessante visita alla scoperta delle origini di uno dei prodotti alimentari più conosciuti della nostra provincia, può consultare il sito del Podere San Giacomo all'indirizzo web: [www.acetaiasangiaco.com](http://www.acetaiasangiaco.com), oppure il sito dell'aceto balsamico all'indirizzo: [www.acetobalsamicotradizionale.it](http://www.acetobalsamicotradizionale.it), dove troverete un quadro completo ed esauriente riguardante quest'argomento.

## ANTICIPAZIONI

I prossimi mesi ci vedranno impegnati in due importanti conviviali in interclub: la prima venerdì 16 marzo ospiteremo con il R.C. Parma il Prof. Pierluigi Baima Bollone noto medico legale ed altrettanto conosciuto studioso della Sacra Sindone; la seconda venerdì 27 aprile insieme al R.C. Reggio Emilia sarà la volta del Prof. Carlo Marullo di Condojanni, Ambasciatore incaricato di Affari Speciali del Sovrano Militare Ordine di Malta.