



L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ha un legame con il territorio che va oltre la tradizione alimentare. L'acetaia familiare viene custodita e gestita di generazione in generazione, spillando ogni anno pochi litri del prezioso liquido

Una magia chiamata Balsamico

ALBERTO ANDRIOLI

A Modena l'Aceto Balsamico Tradizionale non è un prodotto alimentare, è una filosofia, quasi una religione. Basta parlarne con un produttore per rendersene conto: quando vi racconta di mosto cotto, di acetaie, di vaselli, non parla del metodo per arrivare a ottenere un condimento da usare in tavola, parla di riti dai quali scaturisce una magia chiamata Balsamico. Insomma, siamo più vicini al Signore degli anelli che al Cucchiaino d'argento. Resta il fatto, però, che per fortuna il risultato di questa magia oggi lo posso-

no sperimentare tutti, purché si abbiano le idee chiare su cosa cercare. Proprio per questo il nostro viaggio alla scoperta del Balsamico deve partire da una parola fondamentale: «tradizionale». Dire infatti Aceto Balsamico di Modena non è sufficiente: con questo nome si trovano in commercio moltissime bottiglie che costano pochi euro e che contengono un prodotto industriale, dignitosissimo per carità, ma con qualità organolettiche distanti anni luce dal Tradizionale. La parola magica è proprio questa, che sta a indicare il Balsamico ottenuto, come in queste zone si fa da secoli, nelle piccole botticelle conservate nei solai, invecchiato in legno per anni e anni fino a raggiungere le vette del gusto e dei profumi. Per i modenesi questa precisazione è in realtà inutile, perché per loro il Balsamico è uno solo, da sempre.

LA NASCITA

Ma cos'è esattamente l'Aceto Balsamico? A differenza dei normali aceti di vino, che derivano appunto dalla trasformazione di liquidi alcolici, il balsamico parte prima dal mosto d'uva, che viene cotto per aumentarne la concentrazione zuccherina.

L'uva. Le varietà che vengono usate sono quelle della tradizione locale: dalle colline arrivano il Trebbiano bianco e l'ormai raro Trebbiano di Spagna, e poi ci sono i Lambruschi, di Sorbara, Salamino, Grasperossa. Tutte uve molto profumate e zuccherine, vendemmiate il più tardi possibile per migliorare al massimo le loro qualità.

La pigiatura avviene in maniera delicata e successivamente, prima che inizino le fermentazioni, il mosto viene spillato, filtrato e messo nella caldaia per la bollitura.

La cottura. Il mosto cotto è il prodotto base per poi ottenere il Balsamico, ed è quindi fondamentale che la bollitura avvenga nel migliore dei modi. Il procedimento avviene a fuoco diretto e in caldaie aperte per permettere la concentrazione; la temperatura ideale è di 90 gradi, mantenuta costante per almeno 10-12 ore, fino a ottenere il risultato desiderato: mediamente la riduzione in volume è di 1/3 - 1/2 rispetto alla quantità di partenza.

A questo punto per pronto per essere utilizzato in acetiaia.

L'ACETAIA

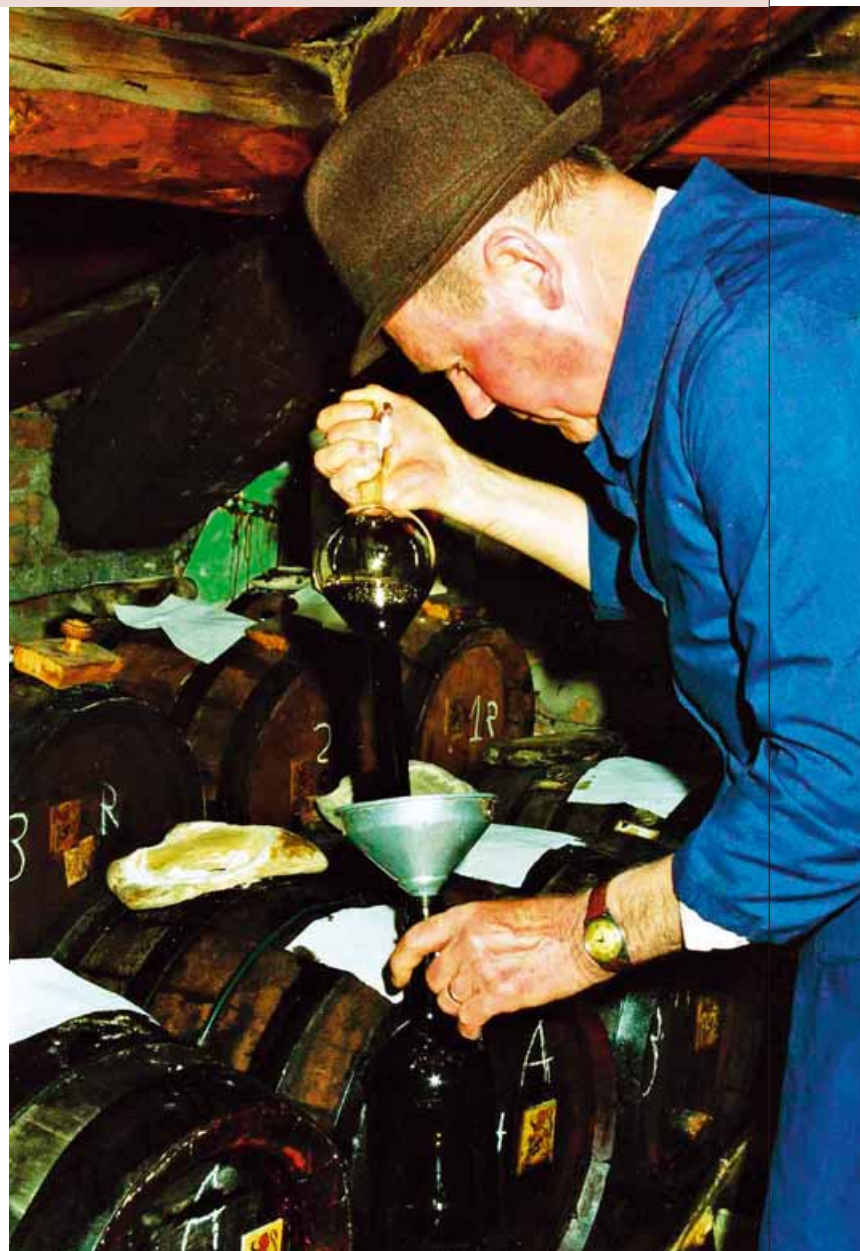
Ed ecco qui il luogo dove avviene la magia: l'acetiaia. I processi di acetificazione, di maturazione e di invecchiamento hanno bisogno di grandi sbalzi di temperatura, molto caldo d'estate e freddo in inverno. E dove si possono trovare queste condizioni nelle vecchie case di campagna? Ovvio: nel solaio. È qui che da sempre vengono posti i vaselli, cioè le piccole botticelle di dimensioni e legni diversi che costituiscono una batteria, la serie di contenitori attraverso i quali si creerà il Balsamico.

Non vogliamo fare un trattato tecnico, ma qualche indicazione bisogna darla per capire la «filosofia» del Balsamico, quanta

Consorzio produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena - Strada Vaciglio Sud, 1085/1 - 41100 Modena - Tel. 059.395633 - www.balsamico.it

Consorzio tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena - Presso Camera di commercio - Via Ganaceto - 134 Modena - Tel. 059.208111.

Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale - Via Roncati, 28 - 41047 Spilamberto (Modena) - Tel. 059.785959.



La delicata operazione di travaso da botte a botte

attenzione, passione, tempo ci vogliono per arrivare al risultato finale.

Una batteria è composta da un minimo di 5 fino a 9 vaselli: i più grandi (60-70 litri) sono di legni più teneri e traspiranti, gelso o ciliegio, perché qui avvengono la maggior parte dei processi di fermentazione e bioossidazione da parte di lieviti e acetobatteri. Le botticelle centrali della batteria sono generalmente di castagno e frassino e in esse avviene la maturazione, infine le ultime e più piccole (15-20 litri) sono di legni duri, rovere

Prodotto



L'abbinamento più semplice: Balsamico e Parmigiano-Reggiano

e robinia, per favorire l'invecchiamento e le trasformazioni enzimatiche che daranno il perfetto equilibrio al Balsamico.

Ogni botticella è riempita per circa 2/3 o poco più della propria capacità; ogni anno dalla più piccola si preleva una piccola quantità di aceto

matturo e quindi si effettua il travaso dalla botticella precedente di una eguale quantità più quella persa per evaporazione. I travasi si ripetono di botte in botte fino ad arrivare a quella più grande, nella quale si procede al rinalzo, cioè all'aggiunta di mosto cotto dell'anno.

E così per sempre, perché se ben condotta una batteria di vasi può continuare a fornire la sua piccola quantità di Balsamico ogni anno, per decenni e decenni.

L'invecchiamento minimo del Balsamico deve essere di 12 anni, mentre oltre i 25 viene definito extravecchio.

POCHE GOCCE DI DELIZIA

Ma come può essere utilizzato il Balsamico? Beh, in fondo è un aceto, e come tale serve a condire le più diverse pietanze, ma le sue caratteristiche particolari, il magico e inimitabile equilibrio tra la dolcezza e l'acidità, la densità che aumenta con l'invecchiamento, fanno sì che i possibili abbinamenti aumentino e che, viceversa, si riduca la quantità da usare.

Con il Balsamico possiamo quindi condire la verdura, cruda o cotta, ma anche la frutta: ad esempio le fragole, con risultati sorprendenti.

Si possono arricchire i sapori di carne e pesce, ma per apprezzare veramente tutta la sua ricchezza di sapori e aromi le cose semplici sono le migliori: e allora sposatelo con un altro capolavoro di queste terre, il Parmigiano-Reggiano, e con un cibo ancora più semplice come la polenta.

Poche gocce di Balsamico versate su un pezzo di Parmigiano stagionato riescono a gratificare non solo il naso e il palato, ma anche la vista, con il perfetto abbinamento tra il giallo del formaggio e il rosso scuro, ambrato, dell'aceto.

La stessa semplicità e la stessa soddisfazione si possono avere versando il Balsamico sulle fette di polenta calda appena abbrustolita; polenta fatta in casa, ovviamente, e messa in forno fino a ottenere la classica crosta croccante.

LA FILOSOFIA

Quella descritta è, semplificando al massimo, la tecnica per arrivare a ottenere l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ma, al di là di questo, bisognerebbe raccontare molto di più. Entrare in una acetaia tra

FIERA DI MODENA 5 - 8 OTTOBRE

Gusto Balsamico, l'aceto protagonista

Chi ama l'aceto, balsamico o meno, non può perdere questo appuntamento: a ottobre, dal 5 all'8, la Fiera di Modena ospiterà la prima edizione di Gusto Balsamico, rassegna degli aceti del mondo e dell'agrodolce, organizzata in collaborazione con Slow Food Italia e promossa da Camera di commercio, Provincia e Comune di Modena.

La rassegna biennale, ideata con il coinvolgimento fattivo e scientifico della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e dei Consorzi dei produttori, si propone come vetrina internazionale e presenta la più ampia produzione di aceti da tutto il mondo tra loro diversi poiché non ottenuti da mosto cotto, bensì da vino o da altre materie prime, ma ugualmente basati sull'azione della fermentazione acetica.

Nell'area del **Mercato** saranno presenti oltre 100 produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Reggio Emilia, 20 produttori di aceto balsamico di Modena, 35 espositori nella sezione di aceti vari (vino, frutta, miele, riso, e altri ingredienti), prodotti derivati o a base di aceto di cui circa 15 provenienti da Paesi esteri e 15 produttori nella sezione attrezzature e accessori per acetaie.

Nelle **aree degustazione** ci saranno Il Bistrot e l'Enoteca per apprezzare le eccellenze modenesi e le specialità agrodolci di altre regioni italiane, l'Osteria del Tortellino con l'assaggio dei primi piatti.

Non mancheranno i Laboratori del Gusto (degustazioni guidate da esperti Slow Food con la partecipazione di produttori, affinatori e chef), il «Piacere dell'agro», percorso didattico per i più piccoli e, per i più grandi, il Corso rivolto a studenti universitari e appassionati per avvicinarsi all'arte di maestro assaggiatore di Balsamico Tradizionale.

Numerose poi le iniziative collaterali in tutta la provincia.

Per informazioni: www.gustobalsamico.it



LA CONSORTERIA: I CUSTODI DEL BALSAMICO

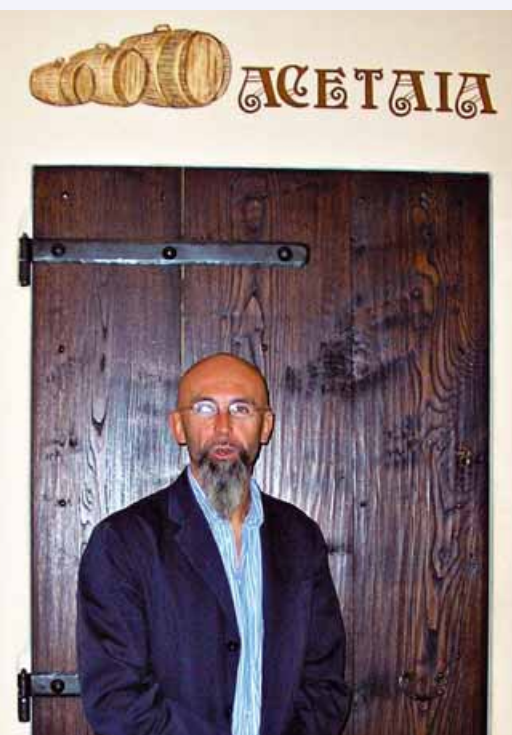
Volendo esagerare un po' si potrebbe definirli «i templari» dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, ma anche senza arrivare a questi livelli bisogna dare atto alla Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto, alle porte di Modena, di aver svolto e di continuare a svolgere un'opera fondamentale per conservare le tradizioni riguardanti il Balsamico e la sua conoscenza nel mondo.

Nata nel 1967 per volontà di Rolando Simonini, la Consorceria ha mantenuto negli anni la sua caratteristica di associazione volontaria e senza fini di lucro, producendo lavori storico-scientifici sul Balsamico, organizzando manifestazioni e allestendo nella propria sede un'efficiente acetiaia e un piccolo ma esauriente museo.

Per farne parte non è necessario essere produttori di Balsamico, basta amarlo.

Il fiore all'occhiello tra le iniziative organizzate dalla Consorceria è il Palio di San Giovanni, che si svolge a fine giugno: una gara tra i campioni di Aceto Balsamico prodotti nella zona degli antichi domini estensi per eleggere il migliore.

Vincere il Palio di San Giovanni per un produttore di Balsamico è l'equivalente per un contradaio di vincere il Palio di Siena. A tanto arriva la passione. ●



Luca Gozzoli, attuale Gran Maestro della Consorceria

dizionale significa andare indietro nei secoli, perché quello che vediamo oggi è sostanzialmente uguale a ciò che avremmo visto nel 1700 o prima.

Parlando dell'acetiaia di famiglia è stato giustamente detto: «Non è l'acetiaia che appartiene a noi, siamo noi che apparteniamo all'acetiaia». Ed è proprio questo che può aiutare a capire la filosofia del Balsamico, un prodotto nato non per essere commercia-

lizzato, ma donato agli ospiti di riguardo, un prodotto senza prezzo quindi.

L'acetiaia poteva essere arricchita di una nuova batteria in occasioni particolari, ad esempio per la nascita di un figlio, e da quel momento entrava a far parte della storia della famiglia e condotta secondo tradizione, con i segreti che ciascuno conserva.

Solo da pochi anni, in realtà, il Balsamico Tradizionale ha assunto una valenza eco-



La sede della Consorceria a Spilamberto

nomica anche se le dimensioni sono assolutamente modeste: circa 130.000 bottigliette da 100 cc prodotte all'anno e commercializzate con il marchio dop, la denominazione di origine protetta ottenuta fin dal 2000.

I produttori che vendono il loro Balsamico sono circa 150, a fronte dei quasi 4.000 che posseggono un'acetiaia in produzione. E anche questo dato conferma quanto si diceva prima: non ci si mette a fare aceto per soldi, ma per passione, perché la soffitta ha sempre ospitato le batterie di vaselli e a nessuno passerebbe per la testa di lasciarla perdere.

Le attenzioni e i piccoli segreti per la migliore conduzione dell'acetiaia si tramandano di generazione in generazione e ognuno, naturalmente, è convinto di fare il miglior Balsamico di Modena, cioè del mondo.

Alberto Andrioli

