I GIOIELLI DELLA NOSTRA TAVOLA A Spilamberto di Modena

I segreti dell'Aceto Balsamico custoditi nel museo doc

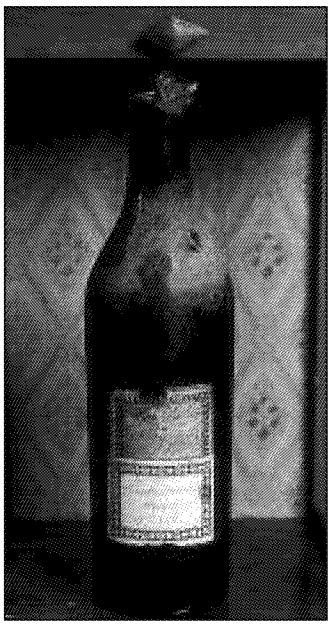
Un'esperienza sensoriale a tutto tondo. E' quella che si vive visitando il Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale con sede a Spilamberto, Villa Fabriani. Voluto fortemente dall'amministrazione comunale di Spilamberto e dall'Associazione Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, il Museo rappresenta la porta di ingresso nel mondo del Balsamico; attraverso le sue sale è infatti possibile conoscere le caratteristiche tecniche, gli oggetti legati alla produzione, nonché immergersi nel fascino dei profumi e dei gusti di questo inimitabile prodotto.

"L'Aceto balsamico tradizionale di Modena – come raccontato nella esaustiva Guida al Museo, Edizione Artestampa - è prodotto nell'area degli antichi domini estensi. È ottenuto da mosto d'uva cotto; maturato per lenta acetificazione, derivata da naturale fermentazione e da progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vaselli di legni diversi, senza alcuna addizione di sostanze aromatiche. Di colore bruno scuro, carico e lucente, manifesta la propria densità in una corretta, scorrevole sciroppositá. Ha profumo caratteristico e complesso, penetrante, di evidente ma gradevole e armonica acidità. Di tradizionale e inimitabile sapore dolce e agro ben equilibrato, si offre generosamente pieno, sapido, con sfumature vellutate in accordo con i caratteri olfattivi che gli sono propri". Nei pochi secondi necessari alla sua lettura, la definizione di Aceto balsamico tradizionale sintetizza secoli di storia. Quello che distingue il Balsamico dagli altri aceti non è soltanto la materia dal quale è ottenuto, ma l'alchimia del tempo, nonché la sapienza di una tradizione che vanta origini antichissime. Il visitatore che attraverserà le sale del Museo compirà questo viaggio passo passo, sarà affascinato da questo prodotto che riassume in sé la storia di un lembo della nostra Emilia. Scoprirà la complessità della sua preparazione; valuterà la necessità di tutelarne il nome, di regolamentarne la fabbricazione nell'impossibilità di una sua industrializzazione; apprezzerà la sua unicità assistendo a quei processi fino ad ora gelosamente custoditi nelle acetaie di famiglia. Parteciperà, insomma, ad un piccolo mito squisitamente modenese contribuendo alla sua continuità nel rispetto di una tradizione secolare.

L'Aceto balsamico tradizionale è ormai parte della storia del territorio modenese e, soprattutto, delle sue famiglie. Si produce in acetaia, luogo profondamente simbolico in cui si condensano le vicende delle molte generazioni che hanno contribuito alla sua formazione e che, attraverso di essa, hanno cementato nel tempo la propria identità.

Sebbene la ricerca storica abbia riportato con un certo margine di sicurezza alla fine del Seicento l'esistenza del prodotto, a dare validità scientifica alla preparazione del Balsamico sarà il XIX secolo: Giorgio Gallesio e Francesco Aggazzotti indicheranno per primi e con chiarezza la via da seguire per la trasformazione del mosto cotto nel prezioso prodotto. La tradizione prevede l'utilizzo delle uve tipiche del territorio, Trebbiano di Spagna, Trebbiano Modenese, Lambrusco o Ancellotta, raccolte con una garbata vendemmia. La pigiatura avviene alla sera e il mosto, spillato il mattino successivo, va cotto a fuoco diretto e all'aria aperta ad una temperatura intorno ai 90- 95 gradi, quindi immesso a tempo debito nella botte di capacità maggiore della batteria. Una cura particolare va riservata alla scelta dei barili, che devono essere costruiti con essenze di natura diversa e pregiata e di capacità variabile.

La batteria si compone di un minimo di 5 vaselli per



Dove & come

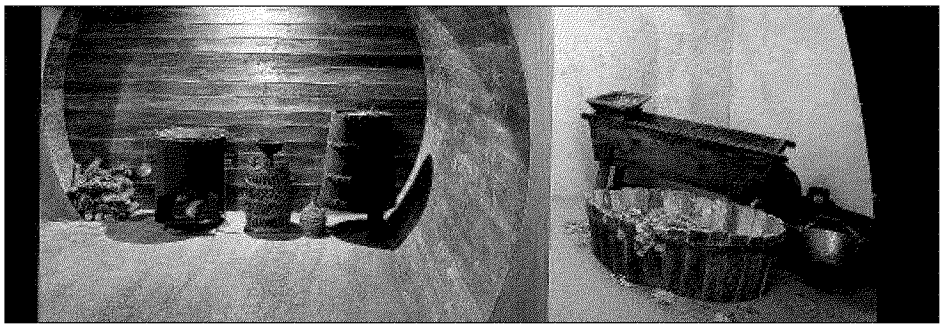
Museo del Balsamico TradizionaleVilla comunale Fabrianivia Roncati, 28 - Spilamberto (Mo)tel. 059 781614fax 059 7861913 e-mail: info@museodelbalsamicotradizionale.org

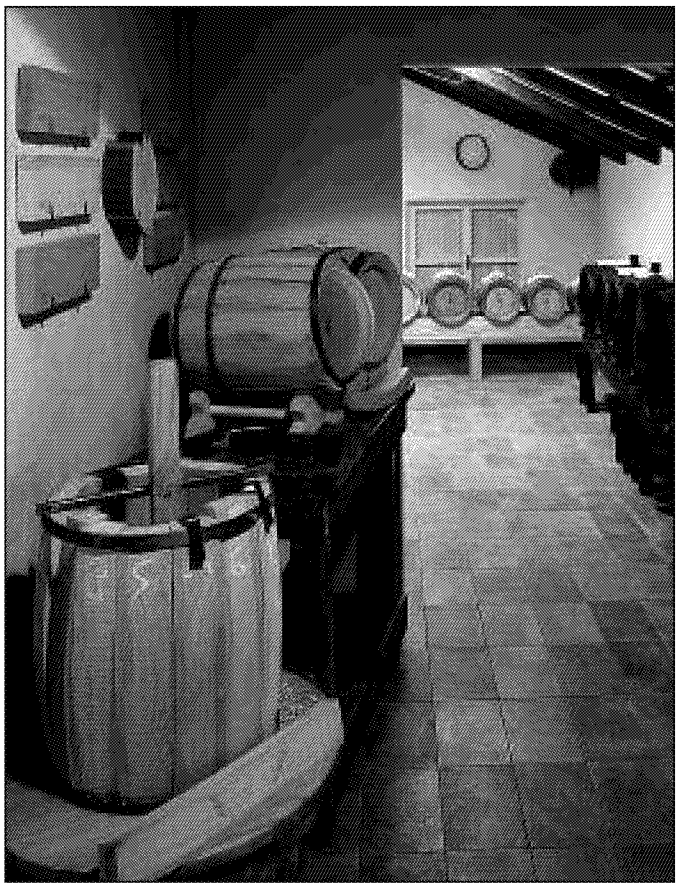
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

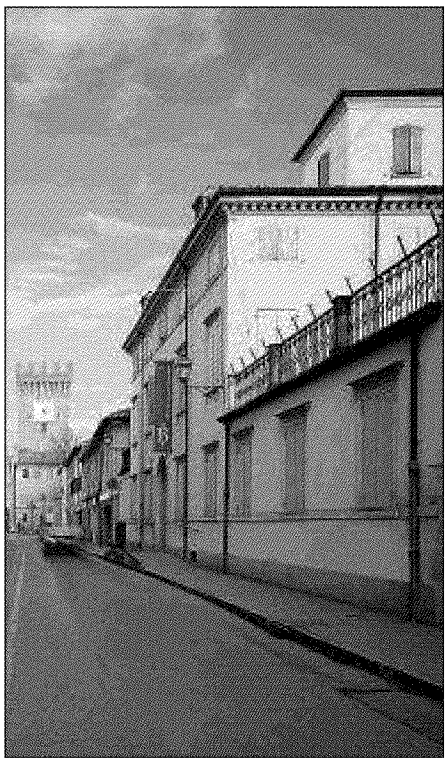
arrivare alla perfezione con 10-12 elementi; nelle botti maggiori, o di testa, avvengono la fermentazione e la biossidazione acetica; in quelle centrali la maturazione, fase nella quale cominciano a formarsi i sapori e i profumi; nelle ultime, in particolare nella più piccola, avviene l'invecchiamento in cui il "miracolo" del Balsamico dona l'equilibrio dei sapori e dei profumi. Quel quintale di uva, che in 25 anni ha prodotto due soli preziosissimi litri di Balsamico, ha dunque raccolto i profumi fruttati del ciliegio, il colore del castagno e l'aroma vanigliato del rovere. I legni duri, che tendono a limitare l'evaporazione e a rallentare la concentrazione del liquido, saranno i preferiti per le botti minori; i legni teneri, al contrario, saranno utilizzati all'inizio della batteria per la loro capacità di favorire fermentazione ed evaporazione.

L'acetaia trova la sua ideale collocazione nel sottotetto della casa, dove le alte temperature estive favoriscono le trasformazioni e il freddo invernale fa decantare il liquido rendendolo limpido. La ricomparsa dei caratteristici e persistenti profumi lungo le scale al sopraggiungere della primavera indica, secondo la saggezza contadina, il periodo in cui iniziare i lavori in acetaia dopo i rigori invernali. Carico di storia e di sapienza popolare, il Balsamico arriva, infine, in tavola, dove sfoggia la sua nobile proprietà, l'armonia, equilibrio perfetto tra le due componenti opposte: il dolce e l'acido.

((1 - continua))







Nelle foto di Alessandra Chemollo alcune immagini del museo dedicato all'Aceto Balsamico a Villa Fabriani di Spilamberto di Modena

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.