

L'aceto, l'oro nero di Modena

La nostra provincia si sa, è piena di eccellenze, che vanno dalla meccanica al settore enogastronomico, nel quale, una di queste eccellenze è sicuramente l'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**, che ha avuto il riconoscimento dall'Unione Europea nel settore alimenti del marchio di tutela giuridica, **Denominazione di origine protetta**, meglio noto con l'acronimo **DOP**. Questo è dovuto alla sua particolarità, che dipende essenzialmente ed esclusivamente dal territorio in cui viene prodotto. Il suo riconoscimento è datato 16 ottobre 2009. A tutela di questo identificazione c'è il **Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**, che attualmente riunisce 82 produttori di quello che possiamo definire nettare degli Dei. Salvaguardia che comincia dal controllo sulle uve che devono essere tipicamente coltivate nei vigneti della provincia. Il controllo nell'arte nella cottura dei mosti e delle amorevoli procedure dei travasi annuali fra le botticelle delle acetate. Dopo la pigiatura dell'uva e ancor prima di iniziare la fermentazione, i mosti sono sottoposti a cottura in caldaie a cielo aperto, a pressione ambiente, fino a raggiungere una concentrazione dal 30 al 50%, (a seconda di necessità nel regime dell'acetate). Dopo un lungo periodo di decantazione, il mosto cotto inizia una naturale e contemporanea reazione di fermentazione e bioossidazione acetica ad opera di lieviti e acetobatteri. Il prodotto subisce poi una fase di trasformazione detta maturazione che è di fondamentale importanza per la formazione dei tipici profumi del Balsamico. Segue poi la fase di invecchiamento durante la quale le caratteristiche del prodotto guadagnano l'ottimale affinamento. L'invecchiamento si riconosce dalla capsula che se è bianca vuole dire di almeno 12 anni, mentre se la capsula d'oro, l'invecchiamento è 25 anni.

Nei giorni scorsi è stato riconfermato alla presidenza per il prossimo triennio **Enrico Corsini**. Ma per tutelare ancora di più l'aceto della provincia di Modena c'è anche il **Consorzio Aceto Balsamico di Modena**, che raggruppa numerose aziende e ha come presidente Cesare Mazzetti. Infatti grazie a loro, che l'aceto prodotto nel nostro territorio ha un ulteriore riconoscimento dell'Unione Europea un altro importante pietra preziosa, che viene incastrata simbolicamente nella corona che sovrasta lo stemma della provincia di Modena.

L'unione Europea ha concesso il riconoscimento di **Indicazione geografica protetta (IGP)**, il marchio di origine che viene attribuito dall'Ue a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali un determinato prodotto per la sua qualità e la sua reputazione, o per altre caratteristiche viene fatta risalire a una ben determinata e delimitata area geografica. Dove appunto avviene la produzione o trasformazione di quel prodotto. Naturalmente chi produce **Igp**, deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione. A garanzia di tutto questo, c'è uno specifico organismo di controllo.

L'aver ottenuto il riconoscimento dell'**Igp**, per i soci, li ha spronati ad un ulteriore sforzo per la tutela del mercato contro i tentativi di imitare il prodotto, lavorando a stretto contatto con il Ministero, perchè attivi delle regolamentazione su gli aspetti produttivi e di controllo.

Inoltre il Consorzio Aceto Balsamico di Modena ha intrapreso la strada di promuovere il prodotto e le sue caratteristiche, sia a mezzo di azioni sui media, sia partecipando a fiere e manifestazioni, in Italia e all'estero, spesso in collaborazione con altri consorzi di tutela dei prodotti tipici.

■ Massimo Nardi

