

Alla scoperta del mondo del balsamico,
dal tradizionale Dop all'Igp. Frutto della
sapienza e della pazienza di generazioni

Quell'Aceto è un elisir

MICHELA DI CARLO

SE QUELLE botticelle di legno pregiato potessero parlare racconterebbero dell'impegno e la passione di intere generazioni, di lunghi travasi, del profumo di mosto d'uva cotta. L'Aceto balsamico di Modena è figlio nobile di quelle zone appartenute al Ducato Estense e di produttori caparbi disposti ad aspettare anche 12 anni prima di poter raccogliere il frutto del loro impegno. È il caso del Tradizionale di Modena Dop, prodotto con solo mosto d'uva cotta in caldaie a cielo aperto, fiore all'occhiello di produzioni spesso a carattere familiare. Da non confondere con il Balsamico Igp, miscelato ad aceto di vino, per un affinamento minimo di 2 mesi. Entrambi prodotti di punta delle provincie di Modena e Reggio Emilia, ottenuti da uve provenienti esclusivamente da vitigni di Lambrusco, San-

giovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni, si accompagnano a insalate, carni, pesce e formaggi ma anche, come nel caso del Tradizionale, al gelato e fragole.

Due i consorzi a tutela dell'oro nero dell'Emilia Romagna. Il primo, presieduto da Enrico Corsini, vigila su un processolaborioso tramandato da padre in figlio. Duecento aziende associate, per una produzione di nicchia limitata a circa 90 mila ampolline da 100 ml, firmate Giugiaro, con prezzi anche oltre i 100 euro. Il Consorzio tutela Aceto balsamico di Modena Igp, guidato da Stefano Berni, invece, riunisce oggi una cinquantina di aziende rappresentative di oltre il 98% dell'intera produzione. Un elisir dal bollino bordeaux destinato al largo consumo, per un valore di mercato pari a 600 milioni di euro. Il terremoto del 2012 e le recenti alluvioni, nonostante i danni agli impianti, ai macchinari, alle botti, non hanno scoraggiato i produttori. A Motta di Cavezzo, il titolare di Acetum, una delle aziende maggiormente colpite, ha reagito con grande tempestività. «Abbiamo riportato danni agli immobili per circa 12 milioni di euro — spiega Cesare Mazzetti — ma grazie alla tolleranza dei clienti, all'aiuto dei cittadini e dei colle-

Due consorzi per proteggere un prodotto messo a rischio da mille imitazioni a basso costo e bassa qualità

ghi che ci hanno permesso di continuare il lavoro presso i loro stabilimenti, la produzione è ripresa a pieno ritmo». Il modo migliore per scoprire i rudimenti di quest'arte antica? Visitare una delle tante aziende del territorio. L'Acetaia Giusti di Modena, fondata nel 1605, vanta la più numerosa batteria di barili secolari (oltre 600 botti) e l'Antica Drogheria è ancora oggi punto di riferimento per i buongustai di tutto il mondo. L'Acetaia del Duca, a Spilamberto, risale alla fine del XIX secolo quando Adriano Grosoli, titolare della Premiata salumeria iniziò la vendita di specialità alimentari di sua produzione. La sede storica si trova presso un'antica fornace del 1600. Spilamberto custodisce poi altre sorprese, come il Museo del Balsamico Tradizionale. E per chi fosse in vena di escursioni, una sosta a Rubbiara, presso l'Osteria di Italo Pedroni è una vera festa per i sensi. Da non perdere, l'acetaia di famiglia con barili secolari di rovere e castagno custodi dell'Extravecchio Cesare.

