Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO E FOTO DI

Matteo Franzoni

Aceto Balsamico“Oro nero” storia e aneddoti

L’aceto balsamico, un piacere unico delle zone Modenesi frutto di sapienza, pazienza e amore, custodito come oro e vi spieghiamo il perchè

L'aceto Balsamico Tradizionale di Modena è un prodotto tradizionale della cucina modenese, la cui produzione è narrata già in un documento del 1046, apprezzato nel rinascimento nell’area degli antichi dominii estensi. È prodotto solamente con mosti provenienti dalla provincia di Modena ed è tutelato dal marchio di Denominazione di origine protetta.

La sua storia ha origini lontanissime, già gli antichi romani, non avendo a disposizione lo zucchero di canna, erano soliti cuocere e ridurre i mosti d’uva in varie concentrazioni che definivano saba.
Il primo documento riconosciuto riferito alla produzione di un prezioso aceto è il poema scritto nel XI secolo dal monaco Donizone di Canossa, sebbene la parola “balsamico” non venga menzionata. Nel 1046 Enrico III Re di Franconia, in viaggio verso Roma per essere incoronato Imperatore, chiese a Bonifacio III di Canossa di “quell’aceto tanto lodato (... che...) aveva udito farsi colà perfettissimo”. Il
termine - balsamico - accanto alla parola aceto appare per la prima volta nel 1700, citato nel registro delle vendemmie e vendite dei vini per conto delle Cantine segrete ducali per l’anno 1747 (archivio di Stato, Modena).

L’ingrediente principe è il mosto d’uva cotto. Per ottenere un buon aceto balsamico occorre una qualità ben definita di uva. Occorre che essa sia prodotta in una fascia vegetativa in cui, geologicamente, tutte le componenti strutturali concordino verso un unico fine. Verso il monte infatti il terreno è abbastanza calcareo, ricco di macro e micro elementi che concorrono ad influenzare la composizione del mosto e la particolare attività degli aceto-batteri. In questa situazione gli elementi sono in equilibrio e concomitanti tra di loro, tanto da intervenire nei processi decisivi di trasformazione in aceto. Per tali
motivazioni l’uva Trebbiana è la più idonea e concorrenziale alla miracolistica produzione del balsamico, un’uva singolare, una Trebbiana particolarissima, potremmo definirla “di collina”, in un limitato “cultivar” che riconosce il suo ambiente ideale in una fascia pedecollinare che, affacciata alla piana padana, identifica i propri capisaldi vegetativi in Savignano, Marano, Castelvetro, Levizzano, Maranello, Spezzano, Fiorano, Sassuolo. Durante la fase di cottura a fuoco diretto e a vaso aperto, si ha la prima riduzione del volume di circa un terzo. Gli zuccheri si concentrano e si ottiene una parziale caramellizzazione, il prodotto assume un primo colore “bruno”. Lasciato riposare durante l’inverno, il mosto cotto ha la fase di fermentazione alcoolica innestata da saccaromiceti, e successivamente si procede con il travaso nella prima botte, di norma la più grande della “Batteria” (serie di botti ordinate dalla più capiente alla meno capiente, di norma dagli 80 l ai 15-20 l). Nelle botti inizia il processo chimico di “maturazione” del prodotto, grazie agli acetobatteri. Per permettere la maturazione del prodotto e la continua azione degli acetobatteri le botti non vengono sigillate ma sono coperte solo da una pezza, così da lasciare liberi i batteri di scambiare ossigeno con l’ambiente circostante. Le botti non si trovano in cantina, bensì nell’acetaia, posta nel sottotetto, che è il luogo ottimale per la maturazione dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena che necessita di forte escursione termica tra inverno ed estate. In estate, alle alte temperature (in acetaia si arriva anche a 40 °C) si ha la maggior attività batterica e pure la maggior evaporazione, in inverno l’attività batterica rallenta e il prodotto sedimenta tutte le impurità sul fondo della botte. Periodicamente parte del contenuto di ogni botte viene travasato in

un’altra botte secondo una precisa sequenza fino ad avere nell’ultima botte un prodotto molto concentrato. Il Disciplinare di Produzione del prodotto prevede che per le botti si utilizzino solo legni pregiati della zona di origine (ovvero gli antichi domini estensi). I legni maggiormente impiegati sono il castagno, il frassino, il ciliegio, il gelso,il rovere e il ginepro.

Ciascun produttore seguendo le regole del Disciplinare sceglie a suo piacimento legni più o meno aromatici per le sue botti. Il processo differisce da acetaia ad acetaia ed è spesso frutto di esperienze tramandate nei secoli da famiglie di produttori, che donano a ciascun aceto caratteristiche peculiari. Di colore bruno scuro carico e lucente, manifesta la proria densità in una corretta, scorrevole sciroppositá. Ha profumo caratteristico e complesso, penetrante, di evidente, ma gradevole ed armonica acidità. Di tradizionale ed 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. L’impiego ideale è come condimento di insalate, ma anche su carni e pesce, bolliti, formaggio Parmigiano-
Reggiano e frutta (in particolare su fragole, pesche e frutti tropicali). È ottimo con le preparazioni a base di uova e con le ostriche. Una piccola parentesi per interrompere un attimo la severità della materia trattata. Un modo per sorridere di quanti v’hanno creduto e vi credono. Ed anche di chi invece, fingendo superiorità, ne è tuttavia catturato per quell’insopprimibile curiosità che nasce dal profondo delle nostre fibre vitali. Attimi che hanno il sottile fascino delle cose sussurate, il sottinteso senso del proibito e che perciò finiscono per acuirne l’interesse. Forse il vero effetto “afrodisiaco” sta proprio qui, nel voler ammettere senza parere, nel predisporre senza dichiarare. E questa non è cosa da trascurare. E poi che v’è di più “afrodisiaco” della stessa parola “amore”? E per rientrare più specificatamente in argomento pare, si dice, si mormora, si sussurra e s’ammicca che in questa direzione alcune verdure, in unione col “balsamico”, abbiano capacità di alimentare, più di altre, piacevoli fantasie. Vedi il caso della “ruchetta”, e della sorella sua minore la “rucola”. Identico risultato con un piatto sapientemente preparato di nervetti (tagliati grossi) alla cipolla. Ancora le “lagone” lombarde o i “trigoli” mantovani (”castagne d’acqua”) insaporiti col “balsamico”, sui quali, scrive un lontano anonimo, che “dati a fanciulli clorotici, deboli, spersi negli studi li vedrete ringalluzziti dar caccia alle fantesche...” Ma poichè, come giudiziosamente consigliava Quintiliano, l’uomo “sapiens mihil affirmat quod non probet”, come dire che il saggio nulla afferma che non possa provare, così noi, ampiamente lontani dallo stato di necessità, decliniamo ogni responsabilità al riguardo.