

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2023

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX



Elia Leoni
di anni 12 - classe 2^a B
Scuola Secondaria I^o
Convitto "Marco Foscarini"
di Venezia

Lavoro candidato
al Premio Wigwam
Stampa Italiana 2023
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
→ info@wigwam.it

UNA STORIA ACETICA, MA DI QUALITÀ, A MODENA È AL TOP

Quella dell'aceto balsamico di Modena, il primo lavoro del Cantiere Partecipativo dei ragazzi del Convitto Marco Foscarini di Venezia

La vera essenza della conoscenza sta nella sua applicazione. Alla scoperta delle buone pratiche, un basta corale a chiacchiere e a maldicenze, grazie a uno sguardo attento cerchiamo chi continua nel suo piccolo a fare tanto.

Mio padre è originario di Modena e io sono nato proprio in quella

città che è capoluogo di provincia dell'Emilia-Romagna incastonata nel territorio pianeggiante della Pianura Padana. E' una città molto sviluppata economicamente infatti è la sede di importanti industrie alimentari che producono il Parmigiano Reggiano, i salumi Cremonini e Fini che sono noti ed esportati in tutto il Mondo.

E' anche sede di industrie metalmeccaniche con la produzione di prestigiose auto sportive a Maranello con la Ferrari e in città con la Maserati. Tutto questo è molto noto.

Un particolare prodotto però ricopre una piccola nicchia gastronomica che ha lontane origini e nasconde oltre ad una pratica più che secolare, che ne ha



**La Wigwam
Local Community
Venezia - Italy**



**LA STORIA
DELL'ACETO
BALSAMICO
DI MODENA**



perpetuato il suo tramandarsi da padre in figlio, il quale costituisce un pezzettino di storia agganciata a dei piccoli segreti che iniziano già dalla coltivazione di particolari uve e proseguono poi, con specifici metodi di conservazione e la custodia nel tempo. Negli ultimi anni questo prodotto è stato diffuso e valorizzato e addirittura, dopo essere stato conosciuto, è stato anche esportato, con costi alti, negli Stati Uniti d'America.

Questo alimento particolare è l'aceto balsamico di Modena che è un condimento di alta qualità il quale richiede tempo e maestria nel produrlo. E' unicamente prodotto nell'aria geografica italiana di Modena e dintorni e ha un sapore denso corposo e vagamente acidulo con un retrogusto dolce dovuto al caramello. Il metodo produttivo è stato perfezionato di generazione in generazione ed è lungo e complesso.

In primo luogo, si utilizza il mosto d'uva, questo materiale sarà circa il 20% della bot-

tiglietta col prodotto finale. Il liquido è ottenuto dalla pigiatura o torchiatura dell'uva proveniente dai sette vigneti locali ovvero: Lambrusco, Albana, Ancellotta, Montuni, Fortana e Sangiovese. Il mosto viene poi messo a bollire in grandi contenitori di rame tra gli 85 e i 90 gradi finché non perde metà del suo volume. Nel processo tradizionale la cottura ammonta a un minimo di 24 fino a un massimo di 36 ore. Alla fine di questo processo ci sono circa 8 grammi di zucchero per ogni litro di mosto. Successivamente il mosto cotto viene mescolato con una piccola quantità di aceto di vino (prodotto presente nella bottiglietta finale al 10%) che aziona una reazione chimica generata dagli acetobatteri che trasformano l'etanolo in acido acetico in presenza di ossigeno.

Il composto è poi spostato in botti di legno pregiato, ogni tipo di legno corrisponde a un sapore diverso o una fermentazione diversa del prodotto finale, questo processo si chiama acetificazione. I legni possibili da utilizzare sono:

tazione diversa del prodotto finale, questo processo si chiama acetificazione. I legni possibili da utilizzare sono:

- ◆ Il legno di rovere che trasmette un sapore acido;
- ◆ Il legno di ciliegio che conferisce all'aceto balsamico un gusto dolce e mandorlato;
- ◆ Il ginepro che conferisce un sentore forte e aspro;
- ◆ Il castagno e il gelso che sono legni porosi e quindi molto traspiranti.

Durante l'invecchiamento dell'aceto la botte viene disposta in modo da ricevere un flusso d'aria naturale di solito in una cantina umida e calda. Le botti possono essere riempite con aceto di uve nuove per mantenere il livello di acidità e viene anche aggiunto una piccola quantità di caramello pari al 2% per mantenere colore e sapore.

Man mano che la botte invecchia l'aceto viene travasato in botti sempre più piccole, do-



po tre anni viene definito come invecchiato. Più invecchia più l'aceto è considerato buono, dai 25 anni in poi è considerato extra vecchio. Una volta tolto dalla botte il prodotto è pronto per essere venduto, può essere confezionato in recipienti di legno, vetro, ceramica, plastica e terracotta. L'aceto balsamico ha una sua lunga storia che riassumo brevemente per far capire le sue origini e come è giunto fino a noi. Già dal III millennio A.C le civiltà del Medio Oriente utilizzavano il mosto d'uva e l'aceto, abilità che dopo trasmisero ai romani, ma per parlare della storia dell'aceto balsamico bisogna partire dal primo momento in cui venne cotto il mosto.

Intorno al 1000 A.C già si usavano i primi dolcificanti ma il vero periodo di evoluzione nella cottura del mosto è durante il periodo dei romani che avevano addirittura un verbo specifico per indicare l'abolizione del mosto "Defrutare". Durante il tardo medioevo nello specifico a sud delle Alpi si diffonde l'uso del-



le botti di legno, contenitore portato in Emilia dai Celtici dato che i romani utilizzavano anfore di terracotta.

Il diffondersi della cultura cavalleresca portò sulla tavola dei ricchi l'agresto (un succo prodotto da uva acerba) mentre l'aceto balsamico restava sulla tavola dei contadini. La svolta agrodolce della cucina aumentò la fama dei condimenti acetati tra l'aristocrazia rinascimentale, erano raffinati e costosi, riuscivano ad aumentare la morbidezza del cibo senza aggiungere eccessiva acidità. Si devono citare delle date importanti:

- ◆ nel 1747 nel registro di una cantina ducale troviamo citato per la prima volta il termine balsamico qui si cita il trasferimento di una cantina segreta;
- ◆ nel 1764 il gran cancelliere di Moscovia portato a Modena in missione diplomatica chiese alcune bottigliette di balsamico da portare a Mosca;
- ◆ nel 1792 Il Duca Ercole III d'Este regalo dell'aceto balsamico all'arciduca Francesco II d'Austria in occasione della sua incoronazione;
- ◆ nel 1803 l'occupazione francese causò la vendita all'asta delle botti ducali che vennero successivamente ripristinate dalla nobiltà locale con lo scopo di arricchire ciascuno la sua acetaia.

Vittorio Emanuele II di Savoia successivamente "ruberà" nuovamente le acetaie ducali per inviare i cam-



pioni migliori a Moncalieri, inaspettatamente fu una fortuna per l'aceto balsamico perché successivamente l'enoologo di Casale Monferrato per curare le botti manda una lettera all'appassionato Francesco Agazzotti dove chiede indicazioni su come mantenere le acetaie.

Quello fu il primo resoconto completo del processo di produzione dell'aceto balsamico. Da allora ad oggi la tecnica è stata perfezionata e ben definita. Alcune casate ancora oggi rivangano le tradizioni e conservano le ricette segrete per un sapore completo e agrodolce. Sussiste una sostanziale e oggettiva differenza tra l'aceto balsamico tradizionale e quello industriale in quanto tra l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. e il Balsamico di Modena I.G.P anche se sono prodotti certificati a norma:

- ◆ il primo è il risultato di un processo di lavorazione lungo e complesso con un invecchiamento minimo di dodici anni che possono di-



dicare su che alimenti si può utilizzare l'aceto balsamico.

Esso si sposa perfettamente con la carne rossa ma anche con i crudi di mare, quali: gamberi, ostriche, scampi ecc. ecc. È anche perfetto per condire qualsiasi tipo di insalata o verdure di stagione.

Per concludere: l'aceto balsamico è sicuramente un ottimo esempio di tradizione culinaria italiana, ma anche un pezzettino di storia è sopravvissuto nelle umide cantine degli abitanti di Modena che per fortuna lo hanno fatto arrivare fino ai giorni nostri ■

© Riproduzione riservata

ventare 25 se si vuole ottenere la dicitura extra vecchio che viene conservato in botti di legno pregiato;

- ♦ il secondo ha una procedura di invecchiamento notevolmente ridotta rispetto al tradizionale dove il tempo minimo è 60 giorni e il tempo massimo è 2 anni.

Le differenze che comportano nel sapore sono grandi, nel Balsamico D.O.P il sapore è molto più marcato e intenso, ha una consistenza più corposa e anche l'odore è più marcato. Mi resta soltanto in-

