

Acetaia Del Cristo

Via Badia 41, San Prospero, MO

Ho capito che non è possibile apprezzare, sentire, 'capire', l'aceto balsamico di Modena finché non se ne prova uno VERO. E tutto ciò lo ho capito quando per la prima volta al TASTE di Milano ho provato l'aceto balsamico tradizionale prodotto da un artigiano del modenese.

Confermo che il vero aceto balsamico NON ha assolutamente nulla a che vedere con quello commercializzato nei supermercati. E' densissimo, dolce, aromatico; sembra letteralmente di 'mangiare' della marmellata. Ed è così che, a ben vedere dovrebbe essere, in quanto, di fatto si tratta di mosto cotto concentrato, a differenza dell'aceto 'detto balsamico' in commercio che invece è il risultato di un mix di mosto e aceto di vino e richiede un processo di lavorazione decisamente più veloce rispetto all'aceto balsamico tradizionale ed è quindi disponibile in commercio ad un prezzo inferiore.

Tuttavia mi chiedo che senso abbia fornire un'imitazione del tutto fasulla e così lontana dal prodotto originale, che finisce per trasmettere un'idea sbagliata, snaturando uno dei cult della nostra tradizione culinaria.

Nella buona parte dei casi, ci troviamo a dire: "A me l'aceto balsamico non piace per nulla!"

Certo è che se provassimo almeno una volta nella nostra vita quello vero forse la nostra idea non sarebbe quella.

Ho poi scoperto che è stata fatta una distinzione ufficiale tra il vero aceto balsamico, definito in gergo Aceto **balsamico**

TRADIZIONALE di Modena DOP e quello commerciale definito **Aceto balsamico di Modena IGP**.

Il mio approccio con questo straordinario prodotto è cominciato con la *fantastica storia* del Signor Daniele Bonfatti socio-proprietario dell'Acetaia Del Cristo. A questo proposito Vi invito a visitare il sito dell'Acetaia alla sezione *Metodo di Produzione*:

http://www.acetaiadelcristo.it/html/italiano/metodo_acetaia.htm#

Il tutto comincia con la vendemmia, la pigiatura e la cottura: "Quando cuociamo il mosto" – dice il Signor Daniele – "nel paese limitrofo (San Lorenzo) tutti sanno che siamo a lavoro, in quando l'aroma del mosto si diffonde per tutta la vallata".

Segue quindi la fermentazione e il processo di conservazione ed invecchiamento in botti dai differenti legni e di dimensioni varie. In base al tipo di legno delle botti l'aceto assumerà aromi diversi. I legni tipici della sono: rovere, castagno, gelso, ginepro, ciliegio, e altri ancora.

Ogni anno piccole quantità di balsamico vengono travasate da barile a barile.

Solamente dopo almeno **12** anni per il Tradizionale, **25** per l'Extra-Vecchio l'aceto sarà pronto per l'uso.

Adesso posso capire perché un'ampolla costa attorno a € **50,00!** E' anche vero che il prodotto è così concentrato (a differenza di quello in commercio) che ne basta davvero una goccia per dare aroma alla cucina, dalle verdure, alle carni, alle minestre...

Con un cucchiaino ho provato l'aceto di **ciliegio**, di **gelso**, di **castagno** e di **ginepro** che ho trovato strepitoso abbinato al Grana dolce.

Ho avuto l'onore di provare il così detto **Aceto della Nonna** (sembra che ogni anno siano disponibili solo pochissime ampolline) che il Signor Daniele conservava preziosamente 'dietro le quinte' 😊

In ogni caso il mio aceto preferito in assoluto, dolce come una caramella, rimane l'**Extra Vecchio** (invecchiato oltre **50** anni): tra i più costosi (attorno a € **80,00** o più) ma che bontà...

Non mi resta che invitare scettici e curiosi quanto meno alla prova.

Il mondo del balsamico è fatto di tante piccole tradizioni e peculiarità che penso non basterebbe una giornata intera per elencarle. Cito due elementi che mi hanno colpito in particolare modo:

- L'Aceto Balsamico Tradizionale, per definirsi tale, tra le varie cose, deve essere venduto esclusivamente in bottiglie da **100cc**: per tutelare il prodotto da imitazioni e renderlo inconfondibile, il Consorzio di Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena stabilisce che l'aceto debba essere venduto esclusivamente nelle piccole bottiglie create dal designer italiano **Giorgio Giugiaro**.
- Secondo la tradizione i produttori usano preparare per i figli la botte o la batteria, a volte usano marchiare la botte con un nome. Poiché non tutti hanno una botte antica da dare in dote alla figlia, più facile che quando nasce un bimbo si avvii in quel momento un nuovo barile, così esso accompagnerà la vita della persona, ed egli a sua volta potrà poi lasciarla in eredità...

Concludo con un ringraziamento al Signor Daniele che con la sua passione e il suo entusiasmo mi ha aperto le porte ad un fantastico mondo: quello del Balsamico di Modena.



Milano, 03/10/2011

Milano, 24/11/2011 *Ultimo Aggiornamento*

www.xcarmen.com