

UGO RANGONE*

Dalla vigna al sottotetto. Come nasce e matura l'Aceto Balsamico Tradizionale

Letture del 10 marzo 2006

L'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano è una specialità molto particolare che si produce solo nei vecchi domini estensi di Reggio e Modena. È un derivato dal mosto di uve locali previa cottura a 90 °C e parziale concentrazione in caldaie a cielo aperto. Una successiva fermentazione alcolica e una ossidazione acetica trasformano questo mosto cotto in aceto, che poi sarà travasato in una particolare serie di botticelle, chiamata batteria, dove resterà molti anni – non meno di dodici, dice il disciplinare di produzione – subendo annualmente una serie di travasi da una botte all'altra e concentrandosi.

Fra i diversi metodi di produzione, segnati fin dall'antichità da piccole differenze per ogni famiglia, nel 1960 un gruppo di appassionati ha scelto e fatto registrare il metodo suggerito dal famoso avvocato e agronomo modenese Francesco Agazzotti con una lettera del 1860 all'amico Pio Fabiani, che è successivamente stata presa come riferimento di base per la stesura dei disciplinari di produzione vincolanti per i produttori che desiderano commercializzare il prodotto.

Il 4 aprile del 2000 l'Aceto Balsamico Reggiano e quello Modenese hanno ottenuto la DOP. Quello Reggiano lo si può mettere in commercio solo così confezionato.

Un prodotto come questo ha una storia molto interessante, e che comincia da molto lontano.

Il primo documento storico che ci narra di un famoso aceto lo troviamo nella *Vita Comitissae Mathildis*, oggi ai Musei Vaticani, composto tra 1112 e il 1115 nel monastero di sant'Apollonio, entro le mura del castello di Canossa,

* *Presidente della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano*

dal monaco benedettino Donizone, per onorare la vita e le opere della grande feudataria Matilde. Al capitolo XIII narra «De aceto, quod Marchio Bonifacius transmisit Heinrico regi secundo, et de grandi dono quod quidam servus eius dedit eidem regi» (“Dell’aceto che il marchese Bonifacio mandò al re Enrico II e del gran dono che un suo vassallo fece allo stesso re”).

È il 1046. Enrico II di Franconia scende in Italia, diretto a Roma, per essere incoronato imperatore di Germania. Giunto a Piacenza verso la fine di ottobre, il sovrano manda a Bonifacio, signore di Canossa, padre della neonata Matilde, diverse cose nuove. Desidera avere in cambio quel famoso aceto che si prepara nella rocca. Bonifacio, per soddisfare la domanda del suo re, ma forse più per ostentare le sue ricchezze, fa costruire in argento una botticella, due buoi e un giogo; riempie di aceto la botticella e la invia al re.

Può sembrare strano che notizie apparentemente così poco importanti come quella di un aceto speciale arrivassero in Germania ed eccitassero regali interessi. Ma bisogna ricordare che l’utilizzo dei derivati dell’uva, mosto fresco, mosto cotto, aceto, hanno accompagnato l’uomo fin dai primordi, e hanno avuto nell’economia antica grande importanza.

Milioni di uomini poveri, soldati, schiavi si dissetavano con la “posca”, una bevanda fatta con acqua e aceto; grandi quantità di aceto venivano usate per la conservazione delle carni e dei pesci; medicinale cercato da tutti e assai usato, l’aceto è rimasto fino all’età moderna l’acido più forte di cui l’uomo potesse disporre. Il mosto poi era bevuto fresco, veniva concentrato con la bollitura per esser usato come dolcificante o mischiato all’aceto per correggerne l’eccessiva asprezza o ai vini per renderli più amabili.

Non ci deve meravigliare, quindi, questa conoscenza di piccole cose comuni ma molto importanti quale poteva essere un aceto, prodotto primario per l’economia dell’uomo fin dalle sue origini. E neppure ci deve meravigliare che un filosofo americano abbia ipotizzato, e non tanto per scherzo, che l’aceto sia stato scoperto dalle donne fin dall’epoca delle caverne.

Cosa faceva l’uomo? Cacciava le fiere con i mezzi che aveva. E la donna? Col suo piccolo attaccato in groppa, una sacca di pelle di animale in vita, raccoglieva frutti e radici. Cosa sarà rimasto, la sera, in fondo a questa bisaccia? Certo dei frutti schiacciati, che col caldo avranno fermentato e prodotto un liquido inebriante e acido.

L’utilizzo della bacca dell’uva accompagna la vita dell’uomo, sia nelle manifestazioni comuni, sia nei riti sacri, sia nella vita dei grandi. Non mancano le rappresentazioni iconografiche e le memorie: ad esempio, la cottura del mosto su di un vaso del IV secolo a.C., oppure le operazioni di lavorazione della vite, raccolta e pigiatura dell’uva sotto lo sguardo vigile del Faraone.

Parlano del vino alcuni testi mesopotamici del III millennio a.C. che regolano certi accordi commerciali, o il Codice di Hammurabi, re della prima dinastia di Babilonia nel III millennio; più avanti senza soluzione di continuità arriviamo alle abitudini agronomiche delle terre della Gallia Cisalpina (le nostre terre emiliane) e dell'Etruria dove fin dall'VIII secolo a.C. gli Etruschi utilizzavano vino, aceto e mosto cotto, avendoli conosciuti dai Greci coi quali commerciavano.

Galli e Romani mantennero le stesse usanze etrusche, con viti a potatura lunga maritate a sostegni vivi, una tecnica per favorire l'alta produttività, fin da allora considerata inversamente proporzionale alla qualità. E allora, perché incentivare la produzione in queste zone (Strabone dice che qui per contenere tutto il vino prodotto si costruiscono botti grandi come case) se la qualità e il grado alcolico erano così bassi rispetto ai vini classici del Lazio e della Campania? È ragionevole pensare che buona parte della produzione fosse destinata all'aceto e al mosto cotto, due alimenti di ben largo consumo: il mosto cotto è un dolcificante che surroga il miele, assai più costoso e raro. Già nell'antica Grecia si preparava una bevanda di aceto addolcito con mosto, e i Romani usavano grandi quantità di mosto cotto per rendere più gradevoli i vini.

Plinio ci racconta che gli apicoltori usavano il mosto cotto come «apibus cibum», e sia Plinio che Columella sostengono che in età romana si otteneva aceto facendo fermentare il «defrutum», esattamente come facciamo noi oggi per la preparazione dell'Aceto Balsamico tradizionale.

Nella fattoria ideale descritta da Columella troviamo indicate, oltre a quelle più comuni, tre zone di deposito alimentare: la *cella vinaria*, o cantina, la *cella olearia*, o deposito per l'olio, e la *cella defrutaria*, ovvero l'ambiente ove si conservavano i diversi prodotti della cottura del mosto di uva.

Nella Roma "bene" poi gli aceti speciali, invecchiati e concentrati, con forti acidità, erano la base per profumi e cosmetici, balsami e medicinali; se non bastava il mercato di Roma, si importavano dall'oriente, in particolare dall'Egitto.

In quel mondo, i fenomeni della natura, e quindi anche la trasformazione del vino in aceto, erano considerate opere di forze misteriose, magiche, divine. Questa pratica agronomica, questo diverso utilizzo dei derivati dell'uva, ancora oggi viva nelle nostre campagne, non viene meno nel periodo della grave crisi che segue la caduta dell'Impero romano del 476, ma col passaggio al nuovo millennio ricompare come dato storico a Canossa per la testimonianza di un monaco benedettino, Donizone, che nel culto di Dio e di Matilde aveva passato tutta la vita.

Cos'era mai Canossa nel 1046, quando vi arrivò Enrico II di Franconia?

Costruita cento anni prima sopra una roccia nuda e scoscesa delle colline reggiane, munitissima e imprevedibile, da Azzo Adalberto, figlio di Sighifredo, originario di Lucca, estendeva in quegli anni il suo dominio su gran parte dell'Emilia con Ferrara, Modena, Reggio, e oltre Po con Crema, Cremona, Brescia, Mantova, ma anche in Garfagnana sulla marca della Tuscia, in Versilia, oltre a Firenze, Pisa, Lucca, Pistoia, Arezzo, Chiusi, Siena, Livorno e Perugia. Si può ben dire che a quell'epoca Bonifacio fosse il signore più potente d'Italia.

Una grande fama aveva acquisito il signore di Canossa per un avvenimento che aveva toccato tutti i potentati a cavallo delle Alpi.

Nel 950 moriva in giovane età Lotario, re d'Italia, forse per mano del violento Berengario, signore d'Ivrea, prontamente eletto re dai signori d'Italia. Questi volle che la vedova di Lotario, Adelaide, giovane santa e bellissima, sposasse il figlio di lui, Adalberto, per accrescere la sua potenza. Al rifiuto, la rinchiuso in una torre sul Garda dalla quale fuggì con l'aiuto del monaco Martino, suo assistente spirituale, che riescì faticosamente ad aprire una breccia nel muro della cella e, dopo lunghe traversie, la pose sotto la protezione di Azzo a Canossa. Con la mediazione del Pontefice Agapito III, Azzo propose Adelaide in matrimonio all'imperatore di Germania Ottone I. Da qui la fama e la potenza dei signori di Canossa in quel tempo.

La conoscenza che il re Enrico, prossimo imperatore, aveva del suo vassallo era certamente motivata anche da questi avvenimenti non molto lontani.

Buona parte della potenza dei Canossa era poi dovuta al fatto che tutte le strade che dal nord scendevano in Italia erano controllate da loro: la giurisdizione canusina si estendeva dal Tirreno fino a Pomposa, alle foci del Po, dove spesso Bonifacio, padre di Matilde, si rifugiava per farsi fustigare da quei monaci ad espiazione dei più terribili peccati, come l'aver mozzato naso e orecchi ad alcuni borgognoni che avevano rubato i cavalli ai suoi soldati.

Lo studioso tedesco Konrad Schrod ha rilevato che nel giro di 443 anni, dal 754 al 1197, gli imperatori tedeschi hanno compiuto ben 1011 visite a località italiane, città episcopali, abbazie e località minori: quindi migliaia di persone hanno visto, assaggiato, conosciuto un po' tutto dell'Italia, memorizzando ovviamente in particolare quel che di speciale avevano trovato.

La tradizionale utilizzazione di prodotti della terra come i derivati dell'uva, che abbiamo visto risalire all'VIII secolo, aveva ovviamente investito anche i potentati locali e giustifica la presenza di un aceto importante presso un grande signore.

Quale gusto avesse questo condimento custodito e curato a Canossa nessuno ovviamente oggi lo sa, ma possiamo ragionevolmente pensare che derivasse da mosti molto invecchiati con aggiunta di aromi, in analogia con diverse ricette cinquecentesche di vecchie famiglie.

Di questo famoso aceto dovevano essere al corrente anche le grandi famiglie italiane confinanti, le cui zone di influenza si allargavano sulle aree del ridimensionato vassallato di Canossa: gli Este in particolare, signori di Ferrara, Modena e Reggio dal 1250, i Gonzaga dalla vicina Gonzaga di Brescia, ghibellini, signori di Mantova dal 1400 e per un breve periodo anche di Reggio, i Farnese, che provenivano dalla marca di Orvieto e che da Alessandro Farnese, papa Paolo III, ottennero agli inizi del 1500 il Ducato di Parma e Piacenza: anche i loro domini si inserivano in un'area la cui vocazione agricola, e in particolare viticola, aveva una tradizione ormai più che millenaria.

Ma è solo il Ducato estense che sfrutta ed esalta questa tradizione millenaria della cultura dell'aceto, che spinge al massimo la conservazione delle tradizioni, fino a farne un punto di forza e di notorietà del piccolo stato. La fama di questo prodotto speciale appare in tutta la sua evidenza quando nel 1796 Napoleone Bonaparte, conquistata Modena, per rimpinguare le casse della sua armata d'Italia, vende all'incanto gran parte delle "accette" raccolte da Ercole III nella torre occidentale del Palazzo Ducale.

Nel manoscritto di A. Rovatti in data 8 nevosio, anno V della Repubblica Francese, si legge: «Comincia la vendita, con prezzo d'incanto e per conto della Repubblica Francese, dell'aceto balsamico dell'ex duca custodito entro 36 barille di un quarto per cadauna, nel terzo torrione del palazzo ex ducale verso S. Domenico».

Assieme alla Casa d'Este, le migliori famiglie reggiane e modenesi contribuivano alla conservazione della tradizione di produrre e conservare per lunghi anni botticelle ripiene di mosti freschi o bolliti nel sottotetto delle proprie dimore, trasformandole così in beni di rilievo tale da essere inseriti negli atti notarili per successioni, matrimoni, donazioni.

Nel 1503 il notaio Tommaso Mattacoda, amico di Matteo Maria Boiardo, il 17 febbraio 1503 redige l'inventario dei beni che si trovano nella casa di Laurino da Bazzano, posta nel castello di Scandiano, e vi rinviene appunto «super granario... botinus unus ab aceto» attivato in epoca precedente, probabilmente nel Quattrocento.

L'inventario redatto il 19 ottobre 1583 dal notaio Giulio Galletti nella casa del defunto Ferri, posta nel castello di Scandiano, registra l'esistenza di «... un barilotto d'acetto».

L'inventario dei beni mobili esistenti nel palazzo di Querciola, redatto il 10 aprile 1631 dal notaio Ottavio Pegolotti per ordine del conte Alfonso Fogliani registra «nella cantina... un barillino dell'acetto».

Tralascio tanti altri documenti custoditi nell'Archivio di Stato di Reggio e di Modena, ma ho citato questi a dimostrazione dell'importanza data all'aceto già nei secoli passati un po' da tutto il tessuto sociale. Torniamo a Ferrara, capitale del Ducato estense fino al 1598, anno in cui rientra nei domini papali.

Nel 1581 viene stampata la traduzione del libro di un gentiluomo francese, Carlo Stefano, *Agricoltura e casa di Villa*: nella prefazione scritta a Ferrara da Hercole Cato si dice che si vogliono far conoscere le opere belle di altri popoli e si descrive tra l'altro un metodo per fare aceto, con l'impiego di aceto forte e mosto cotto, da miscelare e fare bollire fino alla riduzione di un terzo; il prodotto ottenuto si doveva conservare in un sottotetto. Ci sono alcuni punti di contatto tra questo metodo e quello che noi ora utilizziamo per la produzione del Tradizionale.

Alla corte estense di Ferrara, in uno sfarzo principesco, operava Cristoforo Messisburgo, famoso "maestro di casa", fatto conte per meriti professionali dall'imperatore Carlo V. Nel suo volume *Libro novo nel quale s'insegna a far d'ogni sorta di vivande secondo la diversità dei tempi, così di carne come di pesce*, pubblicato in Venezia nel 1557, parla di aceto bianco, nero, forte, agresto, di come ottenere il sapore agrodolce, tipico del balsamico, miscelando sapa, aceto forte, agresto e limone. A questo proposito i tipi di aceto che la cantina segreta degli Estensi distribuiva erano catalogati, secondo *Il libro de bolentini del 1556* detto "la Grassa", in:

1. Da tavola:
 - Comune per la bocca;
 - Da campagna;
 - Da agresto per barile;
 - Per cucina per gentiluomini;
 - Da padroni.
2. Da agresto.

L'Aceto Naturale dalla metà del Settecento si chiamerà balsamico con una definizione che esce direttamente dalla cantina segreta ducale: nel registro del 1747 dal titolo *Registro delle vendemmie e vendite dei vini per conto delle due cantine segrete*, a p. 11 si legge:

11 marzo 1747 Per rinalzare l'aceto balsamico mastelli 1.

20 luglio 1747 ... mi sono portato poi alla vista dell'aceto, ove vi ho ritrovato

vascellini piccoli e due altri più grandi con metà d'aceto dentro, però tutta da padrone, tra quali ve n'è uno con Aceto Balsamico, ma pocco...

L'Aceto Balsamico cominciava a interessare anche gli studiosi e gli accademici. Nel 1794 Giuseppe Galeazzi, regio stampatore, pubblica l'edizione italiana del trattato *Elementi di Agricoltura ad uso delle scuole di Buda*, edito già nel 1784 e utilizzato in tutte le scuole dell'Impero asburgico, dall'abate Lajos Mitterparker, ordinario di Agricoltura e rettore dell'Università di Budapest. Egli descrive diversi metodi per formare aceto «or semplice or composto» e aggiunge «è famoso anche il metodo per produrre “aceto alla modenese”» utilizzando mosto crudo di trebbiano: si pigia, si mette in tino per tre giorni, si cava e dopo otto giorni si versa in mastelli in ognuno dei quali si fa raffreddare una tegola rovente. Si usa poi per i rinalzi.

Nel 1805 il reggiano Filippo Re viene nominato Rettore dell'Università di Bologna per il grande successo che raccoglie il suo trattato *Nuovi elementi di agricoltura*, testo adottato in tutte le università del Regno italiano. Vi si descrivono, fra l'altro, alcuni metodi per produrre sapa, sciroppo d'uva, agresto, ma per l'aceto balsamico consiglia mosto crudo e «ottimo vino». Quindi espone un sistema del tutto simile a quello della tegola rovente descritto da Mitterparker.

Giorgio Gallesio, studioso di biologia vegetale e di tassonomia frutticola di fama mondiale, Georgofilo, «un eclettico gentiluomo del primo ottocento dotato di grandi interessi culturali» secondo una felice descrizione del prof. Enrico Baldini, visita nel 1839 la tenuta agricola del conte Filippo Salimbeni nella villa di Redù, vicino a Nonantola, e scopre con enorme sorpresa che il sottotetto nasconde due acetaie e che i conti Salimbeni utilizzano la medesima tecnica per produrre due aceti, l'uno col mosto cotto, l'altro col mosto crudo: «E non si sa quale sia il migliore», conclude l'autore.

Faccio qui riferimento a una straordinaria documentazione rinvenuta a Washington dal prof. Enrico Baldini, vostro accademico, nella biblioteca di Durbanton Oaks, prestigiosa fondazione della Harvard University. Si tratta di diversi scritti di Gallesio riuniti in un grosso ed eterogeneo fascicolo, schedati genericamente come *Gallesio's Manuscripts*.

Per tornare agli Estensi, l'importanza dell'Aceto Balsamico per il Ducato piccolo, povero, privo di rapporti commerciali con gli stati confinanti, con un interscambio attivo quasi solo con l'Impero asburgico, suo protettore, diventa grande a partire dal Seicento fino a costituire la migliore arma diplomatica a disposizione nei rapporti con le dinastie europee, i grandi

nomi della politica, della scienza e dell'arte. Nel 1764, Caterina di Russia inviò nelle capitali europee in missione diplomatica il conte Michele Woronzow, gran cancelliere di Moscovia. Questi, giunto a Modena, fece chiaramente capire che la zarina si aspettava in dono alcune bottiglie di aceto balsamico.

Agli inizi dell'Ottocento era di casa a Modena un mercante londinese, che acquistava specialmente dal commerciante Giusti aceto per i suoi clienti. Nel 1792, in occasione dell'incoronazione dell'Arciduca Francesco II d'Asburgo a imperatore del Sacro Romano Impero, il duca di Modena Ercole III inviò come partecipazione una ampolla del suo aceto migliore. La notorietà del prodotto doveva essere molto grande per essere sfruttata in un modo così poco consueto alle regali abitudini.

Nel 1815 Francesco IV, duca di Modena, volendo regalare al principe di Metternich il prodotto più pregiato del suo piccolo regno, data la scarsità dell'aceto "da signori" della "cantina segreta", da poco svuotata dall'asta di Napoleone Bonaparte, incaricò un mercante locale, tale Gilli, di ricercare un aceto degno di un omaggio del duca. Fu scelto quello proposto dalla famiglia Guidotti, che conserva ancora gelosamente il vascello da cui fu prelevato l'aceto per l'uomo più potente della nuova Europa.

Molte acetarie periferiche contribuivano al rifornimento delle cantine segrete ducali, con aceti già maturi: nel reggiano ve ne erano a Rubiera, Quattro Castella, Scandiano, Albinea, nel modenese a Castelvetro, Levizzano, Maranello, Spilamberto, ecc. e ognuno aveva il suo responsabile.

In uno scambio di lettere del 1598 con la Camera Ducale «l'affezionatissimo servitore» Batista Ortugo, governatore di Rubiera, lamenta che da quattro anni «le accette che sono nella Roka» sono in uno stato di abbandono e hanno urgente bisogno di rinalzi, per cui si deve a ogni costo acquistare un paio di castellane di «tribiane».

Affiora una particolare attenzione della corte per questo aceto in una lettera che Francesco I invia l'11 ottobre 1630 al suo ministro Andrea Codebò, con un severo rimprovero per non essersi fatto consegnare le chiavi dell'aceto dal capo vivandiere.

L'inventario dell'acetaia ducale fatto nel 1859, anno dell'unità, aveva di nuovo raggiunto una notevole consistenza dopo l'asta di Napoleone: 10 quintali di ordinario, 70 vascelli di gelso, castagno e rovere contenenti alcuni quintali di aceto "da signori".

Ma i nuovi regnanti d'Italia non avevano nessun interesse per l'Aceto Balsamico: tutti i barili furono prelevati dal torrione ovest del palazzo e trasportati a Moncalieri dai Savoia. Di quel materiale oggi non se ne sa più nulla.

Per la seconda volta, l'Aceto Balsamico diventa preda bellica: quale prova migliore per la sua fama?

Ma che gusto aveva questo famoso aceto del Duca? Era paragonabile a quello che gustiamo noi oggi? Sentite quello che scriveva Ernesto Parisi nei suoi *Annali di chimica applicata* pubblicati nel 1928: «Un buon aceto balsamico ha non meno di cento anni e però i preziosi vascelli che lo contengono sono una prova dell'antichità della famiglia...» e i dati delle sue analisi su 8 campioni di aceti centenari paragonati ad altri più recenti:

ACETI ANALIZZATI DA ERNESTO PARISI	
acidità totale da gradi 6,03 a 18,20	zuccheri riduttori da 26,55 a 44,70
ACETI REGGIANI IMBOTTIGLIATI NEGLI ANNI 50-60 MEDIA DI 6 CAMPIONI	
acidità totale gradi 23,3	zuccheri riduttori 66,4
ACETI REGGIANI PRESENTATI AL PALIO 2002 – MEDIA DEI 12 FINALISTI	
acidità totale gradi 6,60	zuccheri riduttori 71,23

Guardando questi valori di acidità in rapporto ai livelli zuccherini ci rendiamo facilmente conto che gli aceti balsamici di qualche anno fa erano molto più “aceti” di quelli di oggi.

Non siamo a conoscenza di dati analitici più vecchi di quelli di Parisi, non sappiamo come era il famoso aceto del Duca, anche se crediamo di aver capito che derivasse da mosti assai poco bolliti e quindi avesse forte acidità, forse moderata con l'aggiunta di sapa. I valori che vi ho riportato più sopra stanno a dimostrare che il gusto è cambiato e che il mercato oggi cerca un prodotto più dolce.

Come si trasforma il mosto cotto durante i lunghi anni di attesa nei nostri sottotetti? Dalle prime indagini analitiche eseguite all'Università di Bologna nella seconda metà dell'Ottocento a cura di Fausto Sestini, a quelle di Ernesto Parisi nella prima metà del Novecento, alle osservazioni sui lieviti osmofili di Mario Sacchetti nel 1936, si è passati alle ricerche sugli acetobatteri di Giulio Cesare Tortura a Bologna e di Paolo Giudici all'Università di Modena e Reggio.

Oggi la nostra Università, Dipartimento di Agraria, studia a fondo questo prodotto: al convegno internazionale tenutosi a Reggio il maggio scorso sugli aceti nel mondo, con la partecipazione di relatori di quattro continenti, sono stati presentati alcuni lavori molto interessanti *sia sull'Aceto Balsamico Tradizio-*

nale, che sulla genetica degli acetobatteri, sulla loro tolleranza all'ambiente acido, ricerche sul DNA degli acetobatteri per la loro caratterizzazione, ecc. Certo, l'Aceto Balsamico Tradizionale è un prodotto ancora misterioso e del quale si conosce bene la composizione, ma poco della sua evoluzione nella maturazione, e che per giunta oggi a molti risulta anacronistico, perché anacronistico è attendere 12 anni per mettere in commercio una specialità che ha anche bisogno di una certa assistenza (travasi, riparazione dei barili, malattie, ecc.).

La quantità di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio e Modena che annualmente entra sul mercato (circa 100 quintali) è assolutamente trascurabile rispetto alle quantità e alle varietà di aceti di diversa derivazione, dai cereali ai frutti più vari, che nel mondo si producono e si consumano. Tuttavia la sua notorietà è oggi così grande, e il suo prezzo così elevato che può indurre i meno onesti alla sofisticazione.

Nel dicembre scorso ho presenziato a quell'interessante giornata di lavori intitolata "Oltre le DOP" tenuta in questa sala. Direi che, e il tempo stretto non mi ha permesso di esporlo allora, prima di andare oltre, bisognerebbe *andare alla DOP*.

Io non so cosa succeda in altri paesi, ma da noi un prodotto DOP non è garantito al consumatore nella sua corretta produzione, come il disciplinare impone, ma è una cosa che non può essere copiata da chi non insiste sull'area indicata. Però può tranquillamente essere sofisticato da chi ha la fortuna di risiedere nella zona di origine.

Faccio parte di una associazione senza scopo di lucro che ha per impegno statutario la difesa della tradizione: in un mondo come questo, noi cultori del Balsamico Tradizionale ci sentiamo, per dirla col sociologo francese Alain Finkelkraut nel suo *Noi altri, i moderni*: «contadini che ripetono gesti immemorabili quando gli altri partono all'assalto dell'immensità».

Quando nei nostri corsi per conduttori o assaggiatori raccontiamo la storia di questo prodotto, ne ricordiamo i grandi cultori del passato, sentiamo che a volte non entriamo in sintonia con la platea dei più giovani, che fatichiamo a farci seguire: in fondo stiamo facendo un omaggio al passato, ai grandi morti, e l'attuale società si sta disfaccendo della religione del passato a vantaggio di una nuova etica nella quale solo i viventi sono considerati importanti.

Oggi anche i moderni contadini non hanno più

la cultura dell'anima modellata su quella dei campi; la cultura dei campi ha finito per allinearsi al dispositivo generale del riordinamento e dell'appropriazione. In pochi decenni, è scomparsa una civiltà millenaria e i contadini hanno recuperato

il ritardo. Hanno persino cambiato identità. Divenuti operai agricoli, si sono gettati anima e corpo nella danza dell'artificializzazione.

Per cui ha ragione Paul Claudel che amaramente annota

adesso una mucca è un laboratorio vivente che da un lato viene nutrita da un tubo e dall'altro è munta meccanicamente. Il maiale è un prodotto selezionato che fornisce una quantità di grasso conforme allo standard. La gallina che razzola avventurosa adesso viene imprigionata per essere ingozzata artificialmente, la deposizione delle uova è diventata matematica.

Se tutto questo può servire, come serve, all'alimentazione del mondo, deve essere assolutamente accettato e approvato. Ma esistono prodotti ininfluenti alla sopravvivenza che sono radici irrinunciabili delle nostre società, come l'Aceto Balsamico Tradizionale e tanti altri, che vanno difesi nei loro valori di tradizione. E poiché oggi anche «i contadini delle acetaie tendono a non avere più l'anima modellata sulla vecchia cultura dei campi» capite bene l'importanza di una associazione come la Confraternita che si pone come antagonista di un tal modo di pensare. Certo, questa filosofia, forse un po' fuori tempo, può essere abbracciata da un amatore, più che da un imprenditore: ecco l'importanza delle vere protezioni dei prodotti, soprattutto DOP, ecco la ragione delle nostre battaglie in favore di una reale applicazione dei dispositivi di legge.

Prima di esser messo in commercio, il prodotto finito oggi deve superare un controllo analitico, l'acidità, e uno sensoriale assai complesso. Le "commissioni" di cinque esperti assaggiatori valutano per mezzo di questa scheda speciale i valori visivi, olfattivi, gustativi che, sommati a una generale sensazione gusto-olfattiva, determinano un punteggio minimo e massimo col quale arriverà al consumo.

Quella che vi ho raccontato, è la storia di un piccolo grande prodotto, che esce da una piccola porzione della nostra piccola Italia, ma che con la sua grande fama contribuisce largamente a tenere alto il valore del prodotto di tradizione della nostra terra.

ABSTRACT

Traditional Balsamic Vinegar from Reggio Emilia is produced from the alcoholic and acetic fermentation of cooked and slightly concentrated, locally grown grape must.

It is dark brown in colour, with a characteristic bouquet and a sweet-sour flavour.

Protected by a DOP designation, it can only be produced in the provinces of Reggio

Emilia and Modena. It has been known throughout the world since 1046, when Boniface, father of Matilde and Lord of Canossa gave some as a gift to the future Emperor Henry II of Franconia.

From that time onwards until the end of the 19th century, it appears in notarial deeds recording weddings, inheritances, donations and archive documents concerning all of the vinegar barrels owned by the Este family, lords of Modena and Reggio.

From 1700 it was to be found on the dining tables at the European courts presided by the ambassadors of the Este Duchy.

It has been discussed and studied by the great agronomists of the past: Mitterparker in Buda, Filippo Re in Reggio, Fausto Sestini Ernesto Parisi and Mario Sacchetti in Bologna.

But was the vinegar of 1046, 1500, 1700 or that studied by these great agronomists similar to the one we produce today?

The tastes of our ancestors, the analytical studies and the information available in the archives tell us that there are indeed differences.

BIBLIOGRAFIA

- Aceto Balsamico Tradizionale di Modena* (1981), Poligrafico Artioli, Modena.
- ANTONORAS A. (2000): *La grande storia del vino*, Ed. Pendragon, Bologna.
- BENEDETTI B., GRASELLI E. M., FELICIANI P., MALAGOLI G., PICCININI A., TURTURA G. C., GIACOBAZZI M., MARCHETTI A. (1998): *L'Aceto Balsamico a Nonantola*, Convegno di studi, Comune di Nonantola.
- SCARAMUZZI F., FERRARO C., RAPETTI BOVIO DELLATORRE G. L., PACINI E., FORNERIS G., BALDINI E., MAINARDI G., SAPPÀ O., VIACAVA L., TOSI A., DE VECCHI M., PROSPERI C. (1999): *Omaggio di Prasco a Giorgio Gallesio*, Convegno di studi, Castello di Prasco, 1998, Centro per la promozione degli studi su Giorgio Gallesio, Prasco.
- AUTORI VARI (1992): *I poteri dei Canossa. Da Reggio Emilia all'Europa*, Atti del convegno internazionale di studi, Reggio Emilia. Golinelli, Bologna.
- BENEDETTI B. (1986): *L'Aceto Balsamico*, ARBE Industrie Grafiche, Modena.
- CHIAPPINI L. (1967): *Gli Estensi*, Milano, Dall'Oglio (Varese – La Tipografia Varese).
- GOLINELLI P. (2003): *I mille volti di Matilde*, Federico Motta Editore, Milano.
- Inventario de' mobili che sono nel palazzo di Querzola*, in ASRE, Archivio del notaio Ottavio Pegolotti, 1621-1622, filza 4837, atto del 10 aprile 1631.
- Inventario dei beni che si trovano nella casa di Laurino da Bazzano posta nel Castello di Scandiano*, in ASRE, Archivio del notaio Tommaso Mattacoda, 1484-1519, filza 170, atto 189 del 17 febbraio 1503.
- Inventario dell'eredità del fu Prospero Crivelli per conto del signor Camillo, suo figlio*, in ASRE, Archivio del notaio Giulio Galletti, vol. II, 1602-1617, filza 491, atto del 1° febbraio 1611.
- POLACCI G. (1970): *L'Aceto Balsamico Modenese*, Tipografia Soragni e Cavalieri, Spilamberto (MO).
- Prima lettera del governatore di Rubiera Batista Ortugo alla Camera Ducale di Modena. (ASMO).
- TONDELLI L. (1969): *Matilde di Canossa*, Bizzocchi Editore, Reggio Emilia.
- UNWIN T. (1993): *Storia del vino*, Donzelli, Roma.