

Generazioni
Ermes Malpighi con il nipote Lorenzo nell'antica acetaia dell'azienda agricola Tenuta del Cigno della famiglia Malpighi



FOTO SIMONE AMADUZZI



▲ A riposo

Dall'alto, l'evoluzione nel design dei contenitori per la messa in tavola dell'aceto, fino alla bottiglietta disegnata da Giugiaro (al centro); un sottotetto con le botti, con le tipiche pezzuoline, per la produzione di aceto

Sottotetti, botti e decenni L'Aceto diventa oro nero

Il Tradizionale Balsamico di Modena Dop ha bisogno di stare in posti speciali, adatti a sviluppare i necessari batteri. E di tanto, tanto tempo

di Elisa Poli

«L'unico modo per capire veramente questo prodotto? Vedere di persona come nasce». Non abbiamo dubbi, ascoltando Massimo Malpighi, presidente di Acetaia Malpighi (www.acetaiamalpighi.it) e quinta generazione di una famiglia di "custodi", che dal 1850 traghetta verso il futuro l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop. Facendolo riposare in circa 3000 botti, per anni. «Non ci si inventa produttori di Aceto Balsamico dall'oggi al domani. Perché? Da 90 kg d'uva con 95 anni di invecchiamento otteniamo 7 bottigliette di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop», spiega Malpighi. Bottigliette preziose da 100 ml, come se racchiudessero un profumo, che sono state disegnate da Giorgetto Giugiaro, e scelte dal Consorzio, per certificare, assieme al sigillo, l'autenticità di questo "elisir". «Lo si può davvero chiamare così. Ricordo sempre

che non è caro, ma solo costoso. Ne bastano infatti poche gocce per elevare un piatto, un risotto, la carne, un gelato alla crema; trasforma le ostriche, la frutta. È un jolly». E poi è ricco di polifenoli, sostanze antiossidanti che sostengono il sistema immunitario: «ha una forte carica probiotica, tanto che nel dopoguerra si acquistava in farmacia come ricostituente e riequilibrante». Un oro nero che però «si può produrre solo in questo territorio, perché ha necessità del microclima di questa zona di Modena, caldo e afoso d'estate, freddo in inverno, che acidifica in modo unico. Anche il luogo dove riposa deve avere caratteristiche ben precise: un sottotetto o un pianoterra, mai sotto terra», continua Massimo Malpighi. Le acetaie erano ricavate nelle soffitte, dette "tasèl", in emiliano, nei palazzi nobili di città e nelle ville di campagna. visto che fino all'Ottocento erano le classi agiate a produrre l'aceto balsamico. «Dal punto di vista visivo l'acetaia è molto caratterizzata. Le botti hanno il loro desi-

gn, una forma definita, bisogna essere bottai esperti per produrle, con precisione geometrica, le doghe incurvate e con il tipico foro, che si chiama cocchiame. E le pezzuoline sopra ciascuna botte a proteggerla. Sono insomma di per sé dei pezzi di arte, in alcuni casi secolari. Abbiamo delle botti del Cinquecento, altre di epoca napoleonica, ancora utilizzate in produzione», aggiunge Malpighi.

Ogni anno più di 30mila persone, da tutto il mondo, visitano da Malpighi il Museo del Balsamico "Taste&Tour" (e in autunno è la stagione ideale, l'aceto è in fase decantativa ed è più denso) scoprendo le antiche acetaie, le vecchie botticelle di gelso, cipresso, ciliegio, castagno, i primi trattati, le secolari tecniche dei travasi e dei rinalzi, le bottiglie in vetro «con cui le famiglie benestanti conservavano l'aceto, e quelle in terracotta, i cosiddetti trani, dei meno abbienti», continua Malpighi. E poi alla fine non mancano le degustazioni di tutti i prodotti. «Abbiamo anche un'azienda agricola dove produciamo mosti cotti, con il vigneto. A settembre è il momento della vendemmia, quando si raccoglie a mano, come un tempo, un grappolo alla volta». Gli appassionati sono soprattutto americani, coreani, giapponesi, fra i mercati emergenti c'è la Cina, il Sud Est asiatico, la Nuova Zelanda. «Il 60% della produzione la esportiamo, il resto in Italia viene venduta in ristoranti, boutique gastronomiche, grandi magazzini di lusso», racconta Massimo Malpighi, insignito anche del titolo di Cavaliere della Repubblica, che da esperto di marketing e comunicazione, ha voluto rinnovare l'immagine e l'appel del Balsamico. Il cui Consorzio dei Produttori è stato fondato anche da suo padre Ermes.



▲ Abc del balsamico
Una veduta dell'azienda agricola Malpighi la Tenuta del Cigno, dove è possibile visitare le antiche acetaie, la sala cottura del mosto e il museo

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Focolare Ecopalex® GTM con rivestimento su misura

LA SOSTENIBILE
BELLEZZA
DELLA FIAMMA



ecopalex.palazzetti.it

PALAZZETTI
IL CALORE CHE PIACE ALLA NATURA