

Aceto Balsamico di Modena

Una passione che viene da un antico passato ...

Un nobile condimento che viene da un passato antico. E oggi, nella città della superba Ferrari, di Pavarotti, il grande tenore del bel canto, il più famoso e ricercato aceto del mondo, prende vita. Questo aceto del tutto speciale, è creato ancora con la passione e le attenzioni di chi da sempre ama le cose buone e che danno piacere.

L'Aceto Balsamico di Modena è, insieme, una passione che viene dal passato e una autentica suggestione moderna.

Dalla Bibbia ...

Tracce dell'aceto si rinvenivano fin nella Bibbia. Nella madre di tutti i libri, infatti, si trovano diversi riferimenti al prodotto asprigno ricavato dai liquidi provenienti da uve che, già molti millenni prima di Cristo, si usava per insaporire i cibi. Qui non si vuole fare la storia dell'aceto fra riferimenti incerti, leggende, ricostruzioni insicure o "traballanti"

dal fantastico del mondo del passato, ma si ritiene utile limitarci a riportare notizie certe, sicure e dimostrate che ci consentano di conoscere e comprendere la magica vicenda dell'aceto balsamico. Dall'epico periodo storico, precedente la vita della stessa fantastica Mesopotamia, a "volo" grande approdiamo sino al più "moderno" tempo dell'impero romano.

Già i Romani, infatti, manifestavano una predilezione per la mescolanza di gusto aspro e dolce, come si evince dalla quasi regolare frequenza di aggiungere, entro l'aceto, e sovente nello stesso vino, componenti dolcificanti (miele) o aromatizzati (menta, ginepro, ruta, cumino).

Dalla testimonianza che Publio Virgilio Marone ci offre nelle sue Georgiche, sappiamo di un procedimento di cottura del mosto, diffusissimo nel modenese, attraverso il quale si otteneva un condimento, molto apprezzato in cucina, chiamato defrutum, sapa o caraenum, a seconda dei diversi gradi di concentrazione. Columella avrebbe indicato, questo prodotto, come additivo per vini e per aceti e come dolcificante in sostituzione del miele.

Più tardi, per arrivare vicino ai giorni nostri, risulta la presenza di una corporazione dei mestieri dedicata all'aceto.

La data citata riguarda il 1394 e i fabbricanti erano rigorosamente tenuti a mantenere i segreti di ricette e tecniche di fabbricazione.

Dal cuore del Mediterraneo ...

L'Italia, nel cuore del Mediterraneo, è, come da tempi antichi noto, giacimento prezioso e ineguagliabile del nutrito complesso di gustosi prodotti della ricca tradizione mediterranea.

Infatti l'Italia è il paese che nel mondo può vantare il più nutrito, blasonato e composito patrimonio di prodotti tipici: da Sud a Nord, dalle grandi aree urbane ai piccoli paesi sparsi nelle valli o arrampicati alle pendici di splendidi monti, ogni suo territorio ha saputo conservare, e difendere, grandi quantità di specialità agro-alimentari.

Nell'estesa riserva di tipicità italiane certamente si deve iscrivere a Modena, e ai modenesi, di avere preservato dalla distruzione del tempo una gemma mediterranea, appunto l'Aceto Balsamico.

Tradizione, nobiltà e successi ... Dall'antichità al Medio Evo

Una lunga storia. Dal passato antico, ricco di tradizione e nobiltà, al periodo più recente, sino al presente, costruito di successi nella gastronomia di tutto il mondo.

Perché balsamico? Da dove, come, da quale cultura nasce? In quasi tutte le tradizioni gastronomiche delle epoche passate è possibile riscontrare una preferenza, a volte generalizzata, altre volte minoritaria, per i sapori che si collocano in quella zona incerta che separa le sensazioni acri da quelle dolci.

L'evoluzione delle preferenze alimentari nel corso dei secoli registra nel Medioevo un netto cambiamento.

È in tale epoca, infatti, che avviene una netta inversione di tendenza a favore di un gusto decisamente acido, molto vicino al gusto tipicamente francese per il forte e il piccante. Accanto a questa tendenza dominante, si è tuttavia sempre mantenuta una corrente "agrodolce" del gusto di cui si hanno maggiori testimonianze in Italia e che, privilegiando l'uso dell'aceto di vino corretto da sostanze dolci e in particolare sapa (mosto cotto) o zucchero, sembra direttamente relazionabile alla tradizione latina.

È proprio in epoca medioevale che si narra di un famoso regalo. Correva l'anno 1046 e la notizia ci viene da un racconto tratto dalla Vita Mathildis di Donizone, il quale narra di un dono offerto, a Piacenza, da Bonifacio di Canossa (padre della più famosa Matilde), potente signora di Reggio Emilia e gran parte delle terre che compongono oggi il Nord Italia, compreso il modenese, a Enrico III di Franconia (n 1017- m 1056) durante una sosta del suo viaggio dalla Franconia a Roma.

Enrico III venne in Italia nel 1046 per fare visita a Papa Clemente II e, pure, per farsi da lui incoronare imperatore del Sacro Romano Impero. Sembra che lo stesso imperatore Enrico III avesse fatto sapere a Bonifacio "La brama ch'egli avea di gustar dell'aceto, che aveva udito farvi perfettissimo in Canossa". Lo scopo del viaggio nella città eterna, raccontano le cronache, era dovuto all'esigenza di riportare l'ordine nella Chiesa di Roma. Infatti nei sinodi di Sutri e di Roma del 20 e 24 dicembre 1046, vengono deposti i tre papi che si disputavano il seggio di San Pietro e viene eletto papa il vescovo Sugiero di Bamberg, che prende il nome di Clemente II. Da questi, Enrico III, si è poi fatto incoronare imperatore del Sacro Romano Impero.

Il dono, lo imponeva l'occasione e l'altissimo prestigio del personaggio, doveva esserne all'altezza. Infatti consisteva in una botticella in argento ripiena di un aceto misterioso prodotto a Canossa. Insomma un aceto da imperatore!

E lo fu! Venne grandemente apprezzato dal grande regnante e dalla corte, al suo seguito, al tal punto che Alberto, visconte di Mantova, per non sfigurare ai suoi occhi, gli donò centinaia di cavalli, astori e rapaci.

La ricchezza e la magnificenza dell'omaggio di Alberto, tuttavia, non impedirono che Enrico III riconoscesse, a Bonifacio, il primato tra i signori della penisola italiana. Forse anche in ragione di quella misteriosa botticella ricevuta e, soprattutto, del suo fantastico contenuto.

Dal racconto non è possibile definire con certezza la sostanza interna alla botte, ma il paragone con il dono di Alberto, e la ritualità con cui il dono viene consegnato all'imperatore lasciano credere che non dovesse trattarsi di un aceto comune, ma di un prodotto veramente eccezionale in cui molti, oggi, vedono un antenato degli aceti balsamici.

Molte ricette antiche e ...

A tal proposito, è d'obbligo specificare che qualsiasi ricostruzione sulla storia dell'Aceto Balsamico di Modena (sino al 1965 chiamato "del modenese" oppure "modenese") non può prescindere dal fatto che, almeno fino al possibile esame della documentazione riscontrabile dal XVIII secolo in poi, tutte le "ricette" relative alla produzione di aceti "speciali", o "balsamici", prevedevano di "mescolare" dell'aceto di vino con cannella, sugo di liquirizia, noce moscata, coriandoli, pepe, garofani, radice di piretro, bacche di ginepro e, oltre all'immane sapa (o saba), spesso definita anche, seppure genericamente, mosto cotto.

Sempre con lo scopo di dare aromi particolari sovente erano, per brevi periodi, persino introdotti (per essere poi tolti dopo breve tempo) nelle botticelle dei pezzi di frutta seccata come mele e fichi. Se ne è trovata traccia in antiche testimonianze nella Bassa modenese.

Piccole variazioni qualitative e quantitative nella composizione delle ricette o nel processo

produttivo davano luogo ad aceti talmente diversi che risulta persino arduo classificarli sotto una denominazione comune e non generica: l'unica possibilità è quella di organizzare queste "mille" ricette sotto il nome di aceti balsamici.

In ogni caso, un tempo, gli ingredienti essenziali erano dati dall'aceto di vino e dal mosto cotto, riguardo ai quali risulta provata la costumanza di usarli singolarmente o di combinare insieme i due prodotti, fra loro, per ottenere un condimento gradevole ed immediato da usare all'istante o da conservare in botte, per averlo a disposizione in caso di bisogno.

Dal Rinascimento agli aceti balsamici moderni ...

Le tracce dei balsamici nella storia divengono via via più frequenti, e meglio attestate, a partire dal Rinascimento. Periodo storico in cui si verifica a una elevata valorizzazione del gusto agrodolce legata alla sontuosità e alla ricercatezza della gastronomia aristocratica.

Epoca questa (dal XVI secolo in poi) in cui iniziò la fortuna del balsamico o dei balsamici. Condimenti raffinati e costosi, in grado di aggiungere morbidezze nuove alle pietanze.

Le corti di tutta Europa rifornivano le loro mense da commercianti, o ricevevano in dono da famiglie di aristocratici della località italiana, dei famosi aceti balsamici prodotti nelle molte acetaie della città e delle campagne del modenese.

In questo contesto di lusso e raffinatezza, non bisogna però trascurare che i condimenti agrodolci ebbero un ruolo davvero importante anche nella semplice cucina della tradizione popolare. Infatti Ludovico Ariosto, proprio per criticare gli sfarzi delle mense nobiliari, scrive nella sua Satira III: "In casa mia mi sa meglio una rapa ch'io cuoca,... e spargo poi di aceto e sapa, che all'altrui mensa tordo, starna e porco selvaggio".

Alla fine del XVI secolo, le sorti degli aceti modenesi si uniscono a quelle degli Estensi, famiglia gentilizia che tenne il governo di Ferrara dal XIII sec. fino al 1598, anno in cui fu obbligata a lasciare la città, affinché questa fosse annessa allo Stato della Chiesa, e a trasferire la famiglia ducale, e tutto il suo seguito, a Modena.

E' in questo anno che la città della Ghirlandina (così è chiamata l'antica torre romanica che, da quasi mille anni, svetta sulla città) si eleva a nuova capitale del ducato.

La passione degli Estensi per gli aceti era nota già dal 1556 quando, alla corte di Ferrara, si potevano contare ben quattro tipologie d'aceto; ma è dal 1598, appunto l'anno del trasferimento a Modena, che le testimonianze a noi giunte ci riferiscono di prodotti decisamente vicini ai "balsamici modenesi" odierni.

Nello stesso 1598 giunsero infatti nelle cantine estensi "due castellate di Trebbiano per accomodare le accette di Sua Altezza", mentre nel 1665 erano registrate nella cantina del duca Rinaldo I a Reggio Emilia due botti e quindici vaselli di "vino forte", destinati alla acetaia della corte Estense a Modena.

L'acetaia era collocata in posizione privilegiata nel palazzo Ducale, si trovava infatti nei piani alti della torre posta a occidente.

La Corte Ducale Estense teneva in grande considerazione l'aceto speciale prodotto in quella acetaia, tanto che lo stesso Francesco IV Duca di Modena (1779 – 1846) era solito portarselo in viaggio, contenuto in un cofanetto con varie bottigliette di diverse fragranze. Vi sono, tutt'ora esistenti, "borachie"; si tratta di particolari boracce portatili, del XVIII secolo, vi sono persino testimonianze fotografiche.

La "borachia" è descritta anche in un inventario della cantina Reale del 22 settembre 1761.

1747. Nasce la parola balsamico ...

L'aceto speciale, fatto con ricette mantenute segrete, e che non veniva prodotto in altre località, ma certamente molto apprezzato, si diffuse così, per le corti italiche ed europee. La fama delle qualità eccezionali dell'"Aceto Balsamico" crebbe in continuazione anche se per avere la prima testimonianza ufficiale sulla comparsa dell'aggettivo "balsamico" bisogna attendere l'anno 1747.

È infatti proprio in corrispondenza di quell'anno che possiamo trovare, nei registri delle cantine segrete della Corte estense, la seguente annotazione: "...si sono levati dalla camera dell'Accetto per rincalzare l'aceto balsamico mastelli 3...".

Riflettendo sull'origine dell'aggettivo, è risaputo che i balsami sono sostanze aromatiche e odorose, in grado, pure, di fornire sollievo e benessere fino a lenire i dolori. Sono infatti usate anche in farmacopea.

Il famoso compositore, e altrettanto noto buongustaio, Gioacchino Rossini, scriveva nel 1832 all'amico modenese Angelo Catellani, maestro di Cappella del Duomo di Modena, che l'aceto che aveva ricevuto in dono era "certamente dotato di sperimentata efficacia rinfrescante e balsamica".

Che l'aceto avesse delle proprietà terapeutiche, e digestive in particolare, era noto già da secoli, come si evince dal trattato culinario di Apicio (I sec. d.C.) e da alcuni documenti del XI e del XV secolo. La parola "balsamico", accostata all'aceto degli Estensi, sembra perciò attribuibile a un'interpretazione figurativa delle sue proprietà, con riferimento in particolare alla gradevolezza, alla finezza e alla preziosità dei profumi, degli aromi e dei sapori.

Balsamico: il "balsamico", il "semibalsamico", il "fino" e il "comune"

L'aggettivo fu giudicato talmente appropriato che, in un'elencazione dei vari tipi di aceto presenti alla corte degli Estensi del 1830, troviamo la descrizione di quattro qualità: il "balsamico", il "semibalsamico", il "fino" e il "comune".

La vicenda degli aceti balsamici, in ogni caso, non si snoda soltanto tra corti aristocratiche e acetaie ducali, ma a partire dal 1800, diventa la storia di moltissime famiglie modenesi. Sono queste che, per secoli, nelle piccole acetaie familiari, hanno tramandato, di generazione in generazione, le "ricette" gelosamente custodite e assai personalizzate ma sempre costituite da combinazioni diverse di mosto cotto, o mosto concentrato, e aceto di vino con l'eventuale aggiunta di spezie ed essenze varie.

L'eccezionale moltiplicazione di aceti balsamici contava un numero, di questi, almeno pari a quello dei loro produttori. Personali e irripetibili erano, infatti, "formule", metodi di cottura del mosto, modi e intervalli di operare rabbocchi e travasi, materiali delle botti, tempi e regole dell'invecchiamento, nonché i microclimi delle diverse acetaie. Essendo diverse le loro collocazioni dentro alle case e nelle varie località della provincia. Nelle abitazioni, in particolare venivano, e ancora oggi sono, privilegiati stanze esposte a sud o i sottotetti perché più esposti alle escursioni termiche delle diverse stagioni.

Nel periodo napoleonico l'acetaia estense venne venduta all'incanto e dispersa ...

Durante il periodo napoleonico, in seguito ai noti eventi del 1796, venne cacciata dalla città di Modena la famiglia estense, e tutte le botti della famosa acetaia ducale vennero in parte cedute all'incanto e, diverse, furono trasferite a Parigi.

Le ragioni? Difficile dirlo. Forse perché chi governava la città, per conto della Repubblica francese, non ne comprese il valore e, molto più probabile, affinché venissero trovate nuove risorse per le dolenti casse della giovane Repubblica.

Tuttavia gran parte delle botti vennero acquistate, e quindi conservate alla città, da famiglie della nobiltà e della ricca borghesia modenese.

Al ritorno del Duca, nel 1814, questi ricostituì l'acetaia. Certamente, o comunque molto probabile, pure con botti donate dei sudditi rimastigli fedeli. È, appunto, del 1817 da un bilancio delle cantine ducali da cui si evince la ripresa attività dell'acetaia: risultano censiti 13 boccali di aceto, mentre già negli inventari del 1834 se ne riscontrano quantità maggiori elencandone, anche, le diversità: aceto balsamico, mezzo balsamico e aceto fine.

Certo un destino ingrato aveva segnato le acetaie della casa Ducale perché, pochi anni più tardi, con l'unità d'Italia, nel 1860, fuggono di nuovo il Duca e tutta la famiglia

ducale, 113 litri del prezioso liquido sono inventariati con la voce “prelievo con destinazione

Francia” e le botti vengono, di nuovo, disperse.

Parte, delle stesse, ritornano alle cantine di famiglie modenesi e parte vengono pure convogliate in Piemonte e nella Alta Savoia francese.

Ricette: metodo Agazzotti ...

Delle tante ricette che via via hanno attraversato i secoli, soltanto due, affinandosi sempre più, sono arrivate sino ai nostri giorni.

Eccole: una è quella conosciuta con il nome di “Metodo Agazzotti”, proposta dall'appassionato ed esperto produttore Francesco Agazzotti (1811-1890); la seconda e quella indicata già dal '600 da diverse famiglie di produttori modenesi. Più che di due differenti ricette si tratta di due diverse scuole di pensiero che hanno originato nel tempo vere e proprie “guerre di religione” tra i sostenitori dell' uno o dell'altro metodo e che hanno dato luogo a due prodotti ben distinti, ognuno dei quali, oggi, finalmente, contribuisce ad accrescere la fortuna e la fama dell'altro in tutto il mondo.

In una lettera inviata nel 1863 dall'avvocato Francesco Agazzotti, entusiasta cultore e provetto produttore, a sua volta, del famoso aceto, a Ottavio Ottavi, enologo di Casale Monferrato, il quale gli chiedeva consigli per l'installazione di un'acetaia, troviamo una serie di indicazioni che ancora oggi costituiscono le pietre miliari per la produzione del condimento ufficialmente denominato, dal 1983, “Aceto Balsamico Tradizionale di Modena”.

Nella missiva si afferma che, per ottenere un buon aceto balsamico, è preferibile utilizzare esclusivamente mosto proveniente da uve bianche (Trebbiano), bollito lentamente in ampie caldaie fino a ridurre il volume originario del 20-30% dopo di che invecchiato in vasselli (botticelle) di legno per un periodo di almeno 12 anni.

Questa speciale tecnica produttiva dà vita a un condimento di colore bruno scuro, carico, lucente, di consistenza quasi sciropposa; dal profumo piacevolmente e armonicamente acido mentre il sapore è dolce e agro, leggermente aromatico.

Si tratta di un prodotto eccellente, che per oltre un secolo è stato destinato, e riservato, per lo più, al ristrettissimo consumo familiare e che anche oggi è immesso sul mercato in volumi davvero limitatissimi.

Il metodo Agazzotti comincia a diffondersi tra i piccoli produttori modenesi a partire dal 1860 ma, da allora, ha convissuto, sino a tutto oggi, l'altra “ricetta”, molto più antica. Questa si rifaceva, in qualche maniera, agli antichissimi procedimenti consistenti nell'utilizzare saba con l'aggiunta di aceto di vino e che originava un prodotto destinato anche alla commercializzazione.

Possiamo certamente affermare che mentre il prodotto che nasceva dal metodo Agazzotti, (oggi distinto con la parola: tradizionale) piuttosto costoso, era riservato agli affezionati cultori e alle famiglie benestanti, l'altro aceto balsamico era destinato ad un consumo maggiore ed al mercato.

Si tratta indubbiamente di due prodotti differenti, e pure per il riconoscimento e la regolamentazione degli stessi hanno affrontato un lungo e travagliato iter normativo che, finalmente, il 15 maggio 2000, almeno per il “condimento balsamico” derivante dal “Metodo Agazzotti”, può dirsi compiuto con l'ottenimento della prestigiosa DOP europea (Denominazione di Origine Protetta) con il nome definito, almeno si spera, una volta per tutte: “Aceto Balsamico Tradizionale di Modena”.

Dalla ricetta più antica l'Aceto Balsamico di Modena ...

Sin dal XVII secolo le famiglie di produttori di “aceti alla modenese”, si erano avvalsi di una ricetta che prevedeva l'impiego di mosto crudo, mosto cotto e aceto di vino, inserendosi così, perpetuandone le abitudini, nel solco delle antiche preparazioni romane e medioevali a base di saba e aceto di vino.

Il prodotto che si otteneva era gradevole, di buona qualità e riconducibile alla tradizione

dei maestri acetieri.

Una prima attestazione attribuisce la ricetta al conte Giorgio Gallesio il quale, in un prezioso manoscritto autografo, compilato nel corso di una visita fatta nelle tenute modenesi dei conti Salimbeni, nel settembre 1839, descrisse con estrema precisione il metodo applicato nella produzione dell'Aceto Balsamico ricordando, fra le altre indicazioni,

la pratica di diluire con aceto forte un prodotto che sembrava molto vicino all'aceto "tradizionale".

La partecipazione in quel tempo, di produttori modenesi, a importanti manifestazioni fieristiche internazionali, favorì, da un lato, un forte aumento della notorietà del prodotto al di fuori del territorio reggiano-modenese e, dall'altro, il passaggio della produzione da un ambito strettamente familiare, rivolto quasi esclusivamente al consumo familiare (con qualche limitata eccezione dovuta prevalentemente a doni a parenti od amici), ad una dimensione artigianale e commerciale.

La possibilità di avvalersi di un processo produttivo più breve e meno costoso consentì, nell'area del modenese, la nascita di numerosi marchi commerciali: Monari, Monari-Federzoni, Fini, Zanasi, Ferrari, Giusti, Orobici e Barbieri sono solo alcuni di essi.

Ne prende atto il Ministero dell'Agricoltura che emana, nel 1933, una circolare che consentiva la produzione di "Aceto Balsamico Modenese" e che costituisce il primo documento ufficiale che attribuisce questa denominazione al balsamico "commerciale".

La storia dell'Aceto Balsamico è indubbiamente la storia dei suoi produttori, grandi e piccoli, e delle loro ricette particolari, uniche, spesso segrete e fantasiose, sovente accomunate solo dal fatto di utilizzare diverse combinazioni di mosto d'uva e aceto di vino, senza il vincolo di impiegare questi ingredienti contemporaneamente o solo questi. L'identificazione di un unico metodo per la produzione dell'Aceto Balsamico di Modena è avvenuta solo recentemente anche per rispondere all'esigenza, sempre maggiore, dei consumatori di acquistare e consumare un prodotto "originale", inimitabile e, in ogni modo, immune da rischi sanitari.

Origini e successi, quel sottile confine tra agro e dolce ...

Riparlamo di origini. Il prestigioso prodotto ha sempre avuto fortuna? No! Per scoprirlo, ripercorriamone insieme le tappe essenziali della sua storia. Le origini storiche dell'Aceto Balsamico sono ben note, copiosamente documentate e sempre riscontrabili nel solo territorio delle province di Modena e Reggio Emilia.

Questo legame, d'assoluta impronta, che lega sia storia e sia la stessa tradizione con il distretto geografico citato, può in ogni modo essere provato anche senza testimonianze scritte. È sufficiente un semplice scambio di parole con modenesi o reggiani per cogliere, facilmente, come per molti l'unico aceto adoperabile come il più importante condimento per cibi è, fin dall'infanzia, il balsamico. L'aceto di vino è largamente vissuto, e utilizzato, come prevalente condimento per le verdure crude.

Una circostanza di questo tipo, in cui l'aceto, non solo quello di vino, è l'ingrediente essenziale di quasi tutte le tradizioni gastronomiche italiane ed anche internazionali, nei territori del modenese e del reggiano, da condimento aggiuntivo, seppur importante, viene ampiamente rimpiazzato da un altro prodotto: l'Aceto Balsamico. Ciò non si sarebbe potuta verificare se, quest'ultimo, non fosse stato profondamente radicato nella storia e nelle tradizioni locali.

Occorre qui affermare, senza tema di smentite, che l'esistenza stessa di questo prodotto sarebbe stata messa in discussione se, nel corso dei secoli, decisivi saperi concernenti la sua produzione non si fossero fissate in quel patrimonio scientifico-tecnologico non codificato ma "immagazzinato" e trasferito da una generazione all'altra, nei maestri acetieri. Via via questo è avvenuto nei secoli, e oggi, finalmente, finisce di essere considerato tecnica tramandata dalla sola tradizione per divenire materia di studio e per elevarsi al vero e proprio rango di cultura.

Elaborare, affinare, produrre Aceto Balsamico, il fare sapiente che viene dalla tradizione del passato insieme al colto studio moderno, mentre spiega, ci fa comprendere, in maniera certamente completa come questo eccezionale prodotto sia arrivato sino a noi non racconta, però, le ragioni di tanto successo.

Come abbia incontrato il favore di tanti consumatori, in che maniera e, innanzitutto, per quali ragioni sia avvenuta la penetrazione in tanti mercati del mondo e l'affermazione vincente in numerose tradizioni culinarie di tanti Paesi nei cinque Continenti.

Abbiamo titolato questo capitolo: "Origini e successi". Delle prime è già stato scritto.

Vediamo le ragioni dei successi.

Quel sottile confine tra agro e dolce ...

Con il Rinascimento avviene l'attestazione di maggior rilievo per lo speciale aceto modenese. In particolare si afferma, e vince, la corrente che tende a privilegiare il gusto "agrodolce" o per meglio comprendere quanto avvenne nel "vecchio continente" in quel periodo che corre tra la seconda metà del XVI secolo e la prima metà del secolo successivo, si torna a preferire, come già era avvenuto nel periodo dell'impero romano, un gusto meno piccante, meno agro.

Vi sono tracce molto evidenti nella sontuosa cucina che si praticava nei banchetti offerti dalla grande aristocrazia e nel vissuto delle famiglie regnanti nei vari principati d'Europa. Si tratta di una gastronomia ricercata che si eleva alle nuove condizioni storiche.

Uno dei centri motore dai meccanismi innovativi e propulsivi più alti si trova a Firenze.

I Medici, che governano la città, danno vita a banche che finanziano mezza Europa e nel contempo prosperano le grandi scuole di artisti che creeranno immortali opere.

Da Leonardo da Vinci a Raffaello, da Giotto a Cellini, da Caravaggio a Pier della Francesca, da Michelangelo a Dante Alighieri sino a pensatori e filosofi straordinari come Giovanni Pico della Mirandola e via via tanti altri in tutta Italia. Questi e moltissimi altri artisti e letterati sono ospitati e usano i loro talenti presso molte dimore di potenti signori e pure a Roma al servizio degli stessi Papi.

Visite di cortesie, affari, traffici e intrighi e anche per fare guerre ...

Si viaggia molto, appunto, dalla Roma dei pontefici a Firenze, da Milano a Parma e a Parigi, da Mantova a Modena e a Vienna.

Visite di cortesie fra le signorie, affari tra principati, traffici e intrighi di corte e anche per fare guerre o per evitarle, oppure per stabilire alleanze. Magari con matrimoni fra i rampolli delle dinastie importanti. Oppure, ancora, per generare un'infinità di eccezionali opere d'arte che tuttora si possono ammirare a Firenze e nei musei di tutto il mondo.

Epoca questa in cui principiò la fortuna del balsamico o dei balsamici. Proprio nei raffinati pranzi necessari agli incontri diplomatici, ai rapporti tra signorie e piccole o grandi famiglie della nobiltà. Condimenti raffinati e costosi, in grado di aggiungere tonalità, pastosità, sensazioni ed emozioni nuove alle pietanze. Le corti di tutta Europa rifornivano le loro mense da mercanti, o ricevevano in dono da parenti o amici aristocratici di Modena o Reggio Emilia, dei celebri aceti balsamici generati nelle molte acetaie delle città e delle campagne delle due località.

Aceti balsamici agrodolci e nuovi prodotti dal Nuovo Mondo

mutarono per sempre la gastronomia europea ...

Sfanzo, fasto e raffinatezza nel "Rinascimento".

I condimenti agrodolci ebbero un ruolo, incontrarono consensi e successo. Ma con il XV secolo, e l'inizio del XVI, prese vita un fatto di una importanza enorme, straordinario e del tutto inedito, destinato a cambiare il mondo sinora conosciuto: la scoperta del Nuovo Mondo.

Cristoforo Colombo, lo scopritore delle Americhe, già dal ritorno del suo primo viaggio porta con se diversi prodotti di quelle terre. Nei decenni successivi nel vecchio continente sono coltivati pomodori, patate, peperoni, peperoncino, caffè, carote, zucche, meloni, melanzane, mais insieme a decine d'altre piante dai frutti eccezionali oppure a foglia

adatte per alimenti, come alcune insalate, o con radici tipo tuberi, sempre commestibili. I nuovi arrivi “sconvolsero” e arricchirono la già esemplare gastronomia del vecchio continente.

Ci corre l’obbligo, a questo punto, di ricordare che in quegli stessi secoli, ad iniziare dal XIV altri prodotti elevarono le gastronomie europee.

Furono le fantastiche spezie venute dall’Oriente estremo, dall’India, dalla Turchia, da altri paesi del Medio Oriente e anche dall’Africa.

Tutto vero, ma l’autentico colpo d’ariete, la sferzata geniale e feconda capace di migliorare in maniera superba la nostra gastronomia venne, occorre riconfermarlo, dalla scoperta del nuovo Continente.

Da quelle terre e dalle abitudini alimentari delle popolazioni indigene giunsero, per davvero, i generosi prodotti che abbiamo rammentato.

Usi, costumi, stili di vita, abitudini ...

Ripetiamolo e nello stesso tempo poniamo una domanda: usi, costumi, stili di vita, abitudini alimentari diverse hanno favorito, e tuttora aiutano l’affermarsi, nel vissuto delle gastronomie con cui vengono a contatto e che contaminano, dei caratteri agrodolci? Caratteri tipici portati propri degli aceti balsamici.

La nostra opinione è sì! Ma quando e come avviene? La risposta è semplice: quando si incontrano popoli diversi. Quando si mescolano tra loro usi, costumi, abitudini alimentari distanti, fra loro, migliaia di chilometri e secoli di esperienze. Quando intere popolazioni migrano sospinte da necessità di sopravvivenza oppure da nuove condizioni di convivenza, i loro stili di vita e le loro abitudini, anche alimentari, vengono “contaminate”. È a questo punto che si generano interscambi. Beni di consumo, tradizioni musicali, usi in essere prodotti e consolidati dalla storia di sempre e costumi del vivere sociale vengono, nelle nuove realtà d’appartenenza, sradicati, in parte espropriati e anche distrutti, perduti per sempre, ma pure in buona misura sono reinnestati nei nuovi contesti storici sociali. Così è avvenuto per culture artistiche, comportamenti religiosi, modi di intrattenere rapporti sociali e familiari, modelli musicali, ma anche per vini, cereali, piante da frutto e da giardini. Negli elenchi di prodotti non mancano condimenti e spezie.

Insomma cambiano i confini di tanta parte della cultura della vita. Quella vera, cioè fatta di tutti gli aspetti che la compongono, compresi gli stili alimentari. Ed è proprio qui che si evince come i sapori agrodolci siano vincenti.

I tre grandi “voli” storici dell’agrodolce ...

Quando s’incontrano e si contaminano, si mescolano, diverse culture gastronomiche, avviene un fatto di significativa portata: i cibi preparati perdono le asprezze, il piccante e il ruvido presenti nelle cibarie originali. Si affermano, invece, dei sapori meno aggressivi, meno vivaci ma più rispondenti ai gusti, e ai piaceri, di consumatori nuovi. E vince, è premiato e scelto l’agrodolce. Questo è avvenuto! E ve n’è ampio riscontro, in tre precise epoche storiche. Eccole.

La prima epoca.

Durante l’Impero Romano, nei quasi mille anni della sua ricca storia, milioni di uomini e donne sono stati costretti a grandi trasferimenti. Milioni di schiavi sono stati spostati dalle loro terre, in particolare dell’Asia minore e dall’Africa mediterranea, a Roma o nelle altre capitali dell’impero. Altrettanti milioni di uomini, anche con famiglie al seguito, facevano parte delle truppe di invasione o dislocate, per mantenere sicuro il potere, negli estesi territori che componevano l’Impero. A molti soldati o ufficiali che facevano parte delle truppe romane, alla fine del periodo militare, era uso venissero loro concessi terreni o altre attività proprio nei territori conquistati all’impero. A Roma, a quel tempo, si parlavano più lingue di quante non se ne parlino oggi, all’inizio del terzo millennio e a distanza di quasi duemila anni dal massimo splendore e più elevata potenza dell’Impero.

Ecco la ragione della preferenza del sapore agrodolce. Esso veniva preferito dai

consumatori del tempo rispetto ai cibi piccanti o troppo ruvidi o dai gusti avvertiti come eccessivamente vivaci. Cibi portati dalle singole etnie che componevano la vasta ed eterogenea popolazione della capitale dei cesari.

Seconda epoca.

Il Rinascimento italiano. Già abbiamo detto delle ragioni dei cambiamenti profondi della società. Dopo la fine dell'alto Medio Evo (XII secolo c.) e del successivo periodo immediato, incerto e difficoltoso, esplose dal XV sec., appunto, il periodo storico del Rinascimento. Gli aceti balsamici che avevano resistito nella loro terra natale, e ne fu certamente gelosa e premurosa culla, del modenese e del reggiano, finalmente con lo sviluppo delle signorie locali e grazie ai loro rapporti con le alte aristocrazie europee, consentono ai balsamici di essere conosciuti ed apprezzati. E ciò avviene proprio perché, ancora una volta, nelle diverse gastronomie impegnate ad ospitare, con il massimo della cortesia possibile, tanti visitatori provenienti dalle variegate culture ed abitudini alimentari, si rifiutano i sapori dal gusto asprigno e forte e si scelgono i sapori agrodolci.

Terza epoca.

Quella attuale. Appunto gli ultimi trenta o quaranta anni, coetanei al nostro tempo.

Vediamo come. A ben osservare, senza pretesa di profonda storicità, gli ultimi secoli non sono stati forieri di grandi spostamenti di popolazioni. Infatti così è avvenuto nei sec. XVIII, XIX e sino al superamento della metà del secolo scorso. Insomma due secoli e mezzo. In questo periodo storico vi sono stati sì grandi sconvolgimenti, ma non rilevanti trasferimenti di popolazioni. Infatti fra guerre di indipendenza e devastanti guerre mondiali, a muoversi sono stati solo eserciti altamente professionali e composti da poche centinaia di migliaia di uomini. Ciò compresa l'ultima guerra mondiale che, a dire il vero, ha mosso sì milioni di uomini e donne, ma lo scopo era solo la distruzione fisica degli stessi. Sono state solo prodotte, innanzitutto, enormi devastazioni e non certamente incontri di culture gastronomiche.

E solo dopo la fine della seconda guerra mondiale che la situazione cambia, per davvero, radicalmente. Cioè negli ultimi decenni.

Le parole internazionalizzazione e globalizzazione, di recente acquisizione nei vocabolari delle lingue parlate nel mondo, altro non significano che tutto è divenuto alla portata di tutti. Le conoscenze su fatti, le informazioni riguardanti eventi importanti e meno significativi o addirittura banali sono, grazie alle televisioni e ad altri strumenti di comunicazione, nelle case di tutti in tempo reale.

La scuola un tempo privilegio di pochi, anche nei paesi sviluppati, è divenuta in quasi tutte le aree del mondo al servizio della cultura e del sapere e patrimonio di tanti. Il turismo, il lavoro, lo studio, gli affari muovono milioni di persone all'interno dei singoli stati e anche verso paesi diversi dai propri, e ciò in tutto il mondo. La stessa terribile fuga dalla povertà e dalla fame ha assunto proporzioni davvero gigantesche. Interessi, sensibilità, passioni di tanti, in ogni parte del pianeta, sono sempre meno distanti, è avvenuto, e avviene, un enorme processo (o cambiamento) di internazionalizzazione o globalizzazione. Ancora una volta, quindi, si ripete quanto già verificato nei due tornanti della storia già presi in esame.

Si conoscono e si mischiano cibi di ogni tipo e provenienza in quantità, entità, numero e in maniere mai avvenute in precedenza.

Mille e mille pietanze nuove, sconosciute alla cultura di tanti e al palato di tutti. Ed ecco il ricomparire di un fenomeno già a noi noto: sono banditi dai cibi gusti dai sapori eccessivi, piccanti o troppo connotati a culture gastronomiche particolari.

Pietanze perdute per sempre, ma anche piacevoli novità ... gli aceti balsamici modenesi corrono ...

Pietanze conosciute, consumate e apprezzate da sempre tendono a scomparire. E sono davvero tante. Ognuno di noi, nella propria esperienza personale, può testimoniarlo. Molte pietanze, infatti, sono scomparse. Perdute per sempre! Altre sono elaborate e

presentate in maniera da perdere connotati e identità. In questa sede non interessa la valutazione sociologica su quanto abbiamo perduto o guadagnato, non esprimiamo un giudizio morale se la mutilazione a gastronomie, affermate da secoli, sia giusta o colpevole.

No! Qui preme rilevare che cosa ha concretamente prodotto il fenomeno nell'apprezzamento dell'Aceto Balsamico e nella penetrazione eccezionale di questo prodotto avvenuta, negli ultimi due decenni, nei mercati di tutto il mondo. Di questo prodotto si è colta e apprezzata la versatilità e la tipicità.

La versatilità perché si presta ad essere usato per insaporire, condire e valorizzare una infinità di pietanze provenienti dalle più disparate culture gastronomiche distribuite nei cinque continenti. Può essere utilizzato nelle verdure, nelle carni sia lessate che arrosto, negli antipasti come nei secondi a tutto pasto, è infine piacevole sul gelato ed è godibile quando accompagna gradevolmente formaggi, fragole e altra frutta come pere o mele cotte.

La tipicità perché mentre esprime a tutto tondo le morbide sensazioni dell'agrodolce, mostra, e da corpo ad una decisa personalità del tutto inimitabile. Infatti non vi sono altri prodotti, altri condimenti che manifestino una così variegata somma di "profumi", di sensazioni, sentori di sapori inediti, vere e proprie emozioni inconfondibili ed originali. Sì! Una tipicità vera, solida e incomparabile.

L'Aceto Balsamico di Modena continuerà a "correre", la sua presenza, e penetrazione in nuovi mercati in tutto il mondo, non si arresterà.

Auguri, davvero sta vivendo un ottimo presente e, per questo inimitabile Aceto Balsamico, è facile la previsione di un eccellente futuro!