

Malpighi, un antico tesoro di famiglia incontra i sapori del futuro

6 sfumature per il Balsamico Tradizionale di Modena Dop

1 AFFINATO: invecchiamento oltre 12 anni; sapore corposo e robusto con venature legnose, ha un profumo armonico e densità ben equilibrata. Uso: a piccole gocce su primi piatti, carni rosse, pesce e crostacei, cocktail.

2 EXTRA VECCHIO: invecchiamento oltre 25 anni; sapore pienamente armonico e maturo; si caratterizza per la densità elevata e il profumo intenso e persistente. Uso: a piccolissime gocce su scaglie di Parmigiano Reggiano, fragole fresche, gelato alla crema, cocktail.

3 HERMES MALPIGHI: edizione limitata firmata personalmente da Hermes Malpighi, quarta generazione dell'Acetaia. Prodotto molto denso, dal gusto rotondo e dal profumo intenso, invecchiato per lungo tempo all'interno di botticelle dei legni più pregiati. Uso: su scaglie di Parmigiano Reggiano, fragole fresche, risotti, foie gras, carpacci di carne e tartare di pesce, bolliti.

4 CILIEGIO: invecchiato a lungo in botticelle di ciliegio che dona dolcezza e morbide sfumature gustative. Uso: piatti di carne e pesce, formaggi, dessert, fragole, macedonia di frutta, gelato e scaglie di cioccolato fonde.

5 GINEPRO: invecchiato a lungo in botticelle di legno di Ginepro che donano un tono pronunciato e aromaticità speziate. A crudo su piatti dal sapore forte e deciso; carne, arrostiti e grigliate, selvaggina, formaggi (freschi e stagionati), tranci di pesce e verdure alla griglia.

6 SECOLARE: invecchiato a lungo in botticelle di legno secolari che donano densità sciropposa, profumo inebriante, gusto intenso e persistente. Uso: a crudo, a piccole gocce su scaglie di Parmigiano, formaggi stagionati, fragole, gelato artigianale alla crema, cioccolato fonde, caviale.



«Credo che nelle mie vene scorra anche aceto! - sorride Massimo Malpighi, quinta generazione della storica Acetaia che compie 170 anni tondi tondi - E sono fiero di aver trasformato un hobby di famiglia e una tradizione secolare portandola nella modernità e verso il futuro. Bisogna avere la fortuna di possedere una storia, ma anche la sensibilità e il pragmatismo di rispettarla confrontandosi con il lavoro quotidiano e con i cambiamenti che accompagnano il nostro vivere. Mi chiedono spesso cosa sia per me il lusso: la fortuna di poter raccontare e lavorare il mio prodotto tutti i giorni, è la risposta».

Cosa significa modernità per un'azienda che si fregia di 170 anni di storia? «Significa aprirsi al confronto con i nuovi gusti, con le sperimentazioni che tanti laboratori di cucina e di gastronomia conducono, con le esigenze di oggi, insomma, avendo sempre ben presenti le nostre radici, le ricette tradizionali con la conoscenza precisa della materia prima da cui partiamo - le vigne e delle linee di produzione che approntiamo - spiega Massimo - Insieme a mio papà - che è supervisore di tante cose e conserva la memoria storica - e al nostro cantiniere ci confrontiamo ogni giorno con i feedback che ci arrivano da chef e gourmet, dai mercati, per capire sempre e puntualmente verso dove ci muoviamo». Mica facile muoversi e confrontarsi oggi con una ga-

stronomia in continua evoluzione e consumatori sempre più attenti e bramosi di novità! «Vero - sorride Massimo - In un mercato con consumatori spesso confusi davanti a determinati ingredienti - penso all'olio extravergine di oliva, ma anche al vino - Noi vogliamo comunicare i nostri prodotti con linearità e concretezza: ad esempio spiegandone i possibili usi per le diverse caratteristiche. C'è un prodotto la cui nascita ancora mi affascina: il nostro Prelibato, un condimento bianco in cui l'aceto non è ottenuto dalla cottura del mosto, ma viene concentrato per centrifuga. Avevamo l'esigenza di un condimento adatto al mercato giapponese e orientale, dove il pesce, spesso crudo, la fa da padrone. Ed ecco, così, un aceto bianco innovativo, non da uve vinificate in bianco ma ottenuto da un procedimento del tutto nuovo da grappoli di Trebbiano Modenese raccolte a mano, delicato e di carattere, ideale proprio per sushi e crudi di pesce. Ecco come dalla nostra tradizione nasce un prodotto assolutamente nuovo, dove però le radici non sono tradite, ma anzi sono molto ben

❖ Acetaia Malpighi - Modena - 059465063 - acetaiamalpighi.it - info@acetaiamalpighi.it
taste e tour: strada Vignolese, 1487 - 059467725
showroom: piazza Roma, 38

1. La sala delle botticelle e delle barrique di Acetaia Malpighi
2. L'etichetta Gold di Aceto Balsamico di Modena Igp
3. Prelibato: il condimento innovativo bianco ottenuto per centrifuga e senza cottura del mosto: ideale per sushi e pesce crudo

4 variazioni di Aceto Balsamico di Modena Igp

Aceti balsamici derivati da mosti e aceti dai vigneti di famiglia, invecchiati in barriques di rovere e senza caramello né coloranti.

1 ORO: su scaglie di Parmigiano Reggiano e pere, fragole, risotti e scaloppine, foie gras, frittelle di fiori di zucca, carpacci di carne e pesce, sushi e sashimi.

2 PLATINO: insalate, verdure grigliate, arrostiti, carpacci e bolliti, su risotti, capresi di bufala, verdure fritte, fragole fresche e gelati di crema artigianale.

3 ARGENTO: insalate di verdura, omelette, capresi di Bufala, arrostiti di carne, carpacci e bolliti, fritti e pastellati, semifreddi e macedonie di frutta fresca.

4 BRONZO: da usare tutti i giorni su insalate e verdure cotte e crude, arrostiti, carpacci e bolliti, a piccole gocce su risotti, capresi, verdure fritte, fragole fresche e gelati di crema artigianale.

riconoscibili». Nessuno, si sa, è profeta in patria... Come sono accolti in Italia i vostri prodotti? «L'estero è il nostro maggiore bacino di vendita - spiega l'imprenditore modenese - Ma devo dire che da un po' anche i consumatori italiani si stanno avvicinando e l'asticella dei mercati si sta spostando sempre più verso l'Italia: credo che a breve raggiungeremo il bilanciamento. Del resto, il momento che attraversiamo sta cambiando i modi e gli stili di consumo, c'è sempre maggiore approfondimento e non ci si accontenta più di fare la spesa nei supermercati. Il nostro aceto balsamico è un vero jolly in cucina: non copre i sapori, bensì li esalta. Il fattore cultura nel food è essenziale, importantissimo».

