

Aceto Balsamico

Semplice condimento o elisir?

di Barbara Amoroso





Aceto e balsamico nella stessa frase, non rendono giustizia alla natura dell'*Aceto Balsamico Tradizionale di Modena o Reggio Emilia DOP*.

Prima di addentrarci in uno dei made in Italy più prestigiosi al mondo, serve una severa distinzione tra IGP e DOP per scongiurare confusione nel piatto e davanti allo scaffale.

L'Aceto Balsamico IGP è ottenuto da aceto di vino e mosto concentrato o cotto, affina in contenitori di legno per minimo due mesi e invecchia per minimo tre anni; e ha un prezzo medio di 7 euro al litro.

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena o Reggio

Emilia DOP (ABTM e ABTRE distinti principalmente per l'origine delle uve) è ottenuto solo da mosto cotto e affina minimo dodici anni in piccole botti di legno, fino a venticinque e oltre; prezzo medio 1.000 euro al litro. Oggi parliamo dell'Aceto Balsamico Tradizionale DOP.

Potrebbe essere definito volgarmente uno sciroppo dolcificante data la sua consistenza, eppure l'aggettivo "balsamico" si riferisce alle sue qualità originali di bal-

samo curativo e non solo: a Giovanni Casanova erano note le sue proprietà afrodisiache; a Lucrezia Borgia quelle curative post parto; durante la peste del '600 era usato come rimedio contro l'aria ammorbata.

Colore scuro, denso, goccia a goccia scende dalle ampolline firmate Giorgetto Giugiaro per quello marchiato Modena e da quelle a tulipano rovesciato per quello targato Reggio Emilia (in uscita anche il monodose per il reggiano) su cucchiaini di porcellana bianca pronto per completare portate stellate, come racconta Andrea Bezzecchi patron dell'Acetaia San Giacomo: «Il nostro "ambasciatore" è il cuoco Niko Romito, che impiega da anni il nostro aceto sia per il Reale (tre stelle

Nella foto a destra, la granita di liquirizia e cioccolato bianco.

Nella foto sotto, l'affinamento in botte dell'aceto balsamico.



Michelin) sia per i ristoranti dei Bulgari Hotel nel mondo che gestisce. Il suo piatto iconico? La granita di liquirizia e cioccolato bianco». Da Pinchiorri a Firenze al Mudec a Milano, da Terra a Londra allo Spiaggia a Chicago, impossibile fare a meno di questo ingrediente.

Andrea Bezzecchi racconta che il loro prodotto più esclusivo (DOP Reggio Emilia ndr), quello col Bollino Oro “Extra-vecchio”, per arrivare sulle tavole di lusso del mondo viene «fermentato, acetificato e invecchiato per oltre venticinque anni in batterie di botti di legni diversi secondo procedure secolari.

L’invecchiamento superiore a venticinque anni previsto per il Bollino Oro, è garantito da analisi documentali, chimiche e sensoriali: «è l’unico reale e certificato per Legge».

Un aceto balsamico raro, visto che ogni anno ne vengono prodotte solo trecento ampolline da 100 ml.

«Il vero Balsamico della tradizione secolare - prosegue Bezzecchi - non è un ingrediente da cucina, bensì un elisir, un medicamento, un tonico, un digestivo». Il modo migliore per degustarlo? Soffermarsi sulla sua complessità olfattiva usando la “Camera Olfattiva”, una sorta di calice senza stelo ampio che gli permette di sprigionare gli aromi. Successivamente si assaggia su un cucchiaino di porcellana oppure sulla mano nell’incavo tra pollice ed indice, apprezzando la delicata armonia agrodolce e l’infinita persistenza».

Un prodotto millenario che nella versione targata San Giacomo ha estimatori come Barack Obama e Roger Federer.



Per la sua versione DOP targata Modena, abbiamo raggiunto l’Acetaia Malpighi, a cui abbiamo chiesto del loro Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extra Vecchio Secolare invecchiato oltre cento anni in piccole botti di Rovere, Castagno, Ginepro, Gelso, Ciliegio.

Caratteristiche? Denso, complesso, intenso e persistente.

Disponibilità? Molto limitata (da 200 kg di uva dopo cento anni si ottengono dieci ampolline): cento bottiglie annue reperibili solo in enoteche, gastronomie, wine bar di lusso. Un prodotto da collezione.

Prezzo? Circa 500 euro.

Poche e preziose gocce nel cucchiaino in porcellana assaporate per alcuni secondi, trasmettono la ricchezza di un balsamo ottimo a fine pasto per digerire o per un principio di mal di gola.

Ultima e immancabile domanda, come abbinarlo? L’Aceto Balsamico Tradizionale va usato solo a crudo, perfetto per esaltare un altro prodotto tradizionale emiliano, il Parmigiano. Oppure ci si può sbizzarrire con formaggi stagionati, fragole, gelato artigianale allo zabaione, crostacei, cioccolato fondente, caviale. Nulla di banale sotto il sole insomma. O in tavola. Forse Casanova ci aveva visto lungo.

Come sempre il link con lusso ed esclusività accresce il piacere di fruire un prodotto anziché un altro. E se quello San Giacomo vanta estimatori rinomati, Malpighi gioca sulla rarità del tempo: «Nel 2000 sono state messe all’asta alcune nostre preziose riserve invecchiate oltre cento anni, in una famosa asta di New York». Non ci è dato di sapere il prezzo finale a cui sono state battute. Ma un pizzico, o una goccia di invidia nei confronti dei fortunati palati che hanno avuto sulle papille secoli di storia è innegabile.

