

MA TIL
DA DEL
GRA SI
QUD EST



L'ACETAIA di SCANDIANO

Da questa forma di artigianato il passo verso l'arte è stato breve, è il tratto che si rivela nella gastronomia con la quale l'elaborazione delle ricette create da cuochi professionisti e soprattutto dalle "rezdore", le massaie delle famiglie che comandano in cucina, portano a risultati di assoluto valore.

L'acetaia della Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale è l'acetaia di Scandiano, si può dire un bene comune perchè allo stesso tempo è creazione della comunità dei cultori associati nella Confraternita, ed è patrimonio custodito dal 2008 nella prestigiosa Torre Civica, o dell'Orologio, per volontà del Comune di Scandiano. Il prestigio dell'edificio è giustificato dalla sua antichità e dall'abitudine degli abitanti di alzare il naso verso l'alto per vedere l'ora, e poi si trova a due passi appena dalle residenze in cui abitarono Matteo Maria Boiardo e Lazzaro Spallanzani.

L'acetaia di Scandiano si presenta con dimensioni di tipo familiare, ha uno scopo dimostrativo per far vedere dal vero come si produce il balsamico, ma c'è dell'altro, essa rende controllabili i parametri dell'invecchiamento necessari per l'addestramento degli assaggiatori.

Per disporsi come si deve alla visita dell'acetaia sono necessarie alcune parole sui barili che si vedono. Essi servono per affinare il mosto cotto fermentato e acetificato a contatto con le doghe di legno delle varietà locali, quelle più sperimentate per il loro aroma ed il gusto. Sono i canoni della tradizione ad indicarli. Le botti sono inquadrare in formazioni dette batterie, ognuna delle quali ha lo scopo di far funzionare i travasi annuali dove la botte più piccola riceve l'aceto balsamico più affinato e maturo contenuto dalle altre. I travasi sono necessari per sostituire la parte evaporata per il calore estivo e quella prelevata per l'uso in cucina. Quindi la botticella più piccola della batteria si può considerare la più alta in grado, la n° 1 della batteria, quella che conserva il balsamico più maturo. Il rifornimento delle batterie è attinto da botti dalle dimensioni più grandi che si chiamano badesse. Occorrono 12 anni per ottenere l'aceto balsamico tradizionale maturo per cui si può ben dire che la filosofia del conduttore è la lentezza.

Attualmente nell'acetaia si trovano 4 batterie composta da 20 botticelle più 4 barili solitari: queste sono di proprietà della Confraternita; a ciò si aggiunge 1 batteria di proprietà privata con 6 vaselli di cui si dirà in seguito.

Quasi certamente la prima batteria di barili della Confraternita capitò quasi per caso nel 1988 grazie ad una donazione. L'associazione era nata solo nel 1986 ed aveva lo scopo di unire le famiglie con l'acetaia di casa per organizzare la gara del Palio Matildico con la quale premiare quello più buono. Sta di fatto che in due anni arrivarono 10 botticelle inquadrare in 2 batterie, vennero marchiate a fuoco con il

Chi non conosce Scandiano sappia che è una città di 25000 abitanti residenti nel territorio tra collina e pianura, ricco di attività agricole, industrie, artigianato e di glorie antiche. L'orgoglio della popolazione locale è accresciuto dalle personalità che hanno dato lustro alla storia italiana ed internazionale. Qui nacque, e fu feudatario, il signore di Scandiano Matteo Maria Boiardo, egli diede alla corte degli Estensi di Ferrara pagine fondamentali del rinascimento italiano. Il suo poema cavalleresco, L'Orlando innamorato, è annoverato

come tappa importante della cultura e della lingua italiana verso la sua forma moderna, necessaria per superare la barriera del dialetto negli scambi tra genti nate in diverse contrade. Altra personalità relevantissima per le scienze naturali fu l'abate Lazzaro Spallanzani, eminente scienziato di fama internazionale, a cui si devono i primi studi della moderna biologia.

Terra buona quella di Scandiano, tanto buona da creare un vino di buona reputazione, ovviamente fatto con l'uva, e dall'uva la genialità umana ha cercato e trovato nella cottura del mosto crudo, la sua fermentazione alcolica e la successiva ossidazione acetica, una formula per creare l'aceto balsamico tradizionale. La curiosità dell'uomo e l'osservazione della natura hanno fatto un prodotto che trova nel territorio di Reggio Emilia, ed in particolare a Scandiano, un punto di eccellenza. E' del 1869 il documento dell'eredità Morsiani di Scandiano nel quale è citato un bariletto aceto balsamico, prima di allora l'aggettivo balsamico riferito all'aceto era piuttosto raro in quanto era il valore a distinguere le diversità tra gli aceti.

La tradizione antica del balsamico si è tramandata grazie all'abitudine delle famiglie più importanti di tenere viva tale forma di artigianato legato all'agricoltura e col tempo diventata democraticamente parte della cultura popolare.

monogramma della Contessa Matilde di Canossa, simbolo della stessa Confraternita ancora ben visibili. Oggi le ritroviamo nell'acetaia di Scandiano come batterie A e B.

Il visitatore leggerà in seguito dei numeri dopo le lettere A e B, essi indicano la posizione delle botticelle nella batteria, la quantità che contengono, le essenze legnose con le quali sono state fatte le doghe.

A1 barile lt 5 di gelso, A2 lt 7 di rovere, A3 lt 10 di ginepro, A4 lt 15 di gelso, A5 lt 20 di castagno.

B1 barile lt 6 di rovere, B2 lt 8 di ciliegio, B3 lt 10 di gelso,

donato dagli amatori dell'aceto balsamico tradizionale, una vicinanza agli scopi associativi che rende più solida la tutela dei beni comuni che devono essere condivisi e goduti dalla collettività. Per questo motivo va il sentito ringraziamento della Confraternita alle persone che hanno fatto donazioni e che vogliamo citare per nome seguendo l'ordine del tempo che ha scandito i loro gesti: Giovanni Cavalli e Iori Ottavio furono i primi, seguirono Ficarelli Roberto, Marcella Maramotti, Bernabei Daniele, Luigi Barani e Davide Borghi.



Il controllo dell'aceto balsamico tradizionale nelle batterie più vecchie dell'Acetaia di Scandiano, le prime delle quali risalgono al 1988-1989

B4 lt 13 di rovere, B5 lt 15 di castagno.

Nel 1997 arrivò la terza batteria la quale, a differenza delle prime, è fatta con doghe dello stesso legno; una caratteristica che influisce sul gusto del balsamico che si ricava:

C1 barile lt 14 di castagno, seguono botti tutte di castagno: C2 lt 26, C3 lt 30, C4 lt 33, C5 lt 50.

Nell'anno 2002 venne acquistata la quarta batteria, anche questa con doghe dello stesso legno:

D1 barile lt 16 di rovere, seguono botti tutte di rovere: D2 lt 20, D3 lt 30, D4 lt 40, D5 lt 50.

Nell'acetaia è ben visibile, per le sue dimensioni, la barrique di rovere da 225 lt: è la badessa.

Vi sono poi botti singole arrivate grazie alle donazioni: rovere da 25 lt, ginepro da 20 lt, rovere da 10 lt; queste troveranno un loro inquadramento logico nel prossimo futuro.

L'acetaia ospita anche una batteria di proprietà privata per un periodo di tempo limitato, si tratta di un servizio che nel limite del possibile la Confraternita offre volentieri agli associati. Questa batteria è composta da botti che hanno la particolare detta "bauletto":

barile lt 30 rovere, lt 35 di ciliegio, lt 40 di gelso, lt 50 di acacia, lt 60 di castagno, ultimo il tino da lt 80 di castagno.

Come si può intuire buona parte del patrimonio è stato

L'acetaia della Confraternita è un laboratorio a cui si può accedere liberamente per imparare a gestire le diverse fasi di lavorazione e ottenere l'aceto balsamico tradizionale: dalla cottura del mosto alla fermentazione alcolica, dalla acidificazione ai travasi annuali. Si prega solo di fare richiesta telefonica al 0522-770970 (lasciare messaggio alla segreteria) o inviare una e-mail a segreteria@confraternitaaceto-balsamico.it

Il Botticello d'Argento

Isc. Trib. di R.E. n.947

e-mail: redazione@confraternitaacetobalsamico.it

Direttore responsabile: Ugo Rangone

Direzione editoriale:

Gian Franco Riccò • tel. 347 9771231

Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale:

via Magati 2 • Scandiano

e-mail: segreteria@confraternitaacetobalsamico.it

Tel. 0522 770970 (segreteria telefonica)

Presidente:

Luciano Bagnacani • tel. 328 4630181

e-mail: luciano.bagnacani@libero.it

Vicepresidente: Guido Bellamico

Consigliera segretaria: Luisa Meago

Delegata pubbliche relazioni:

Mariateresa Lombardini

Tesoriere Prospero Torricelli 335 5610104