

Il botticello d'argento

notiziario della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale

History - Short Stories - Recipes - Technical notes by the Confraternita of Traditional Balsamic Vinegar

MAX
TIL
DA
DEL
GRA
SI
QID
EST
ST

L'ACETAIA dei PICCININI



Correva la seconda metà degli anni quaranta del secolo scorso quando, una sera, nonna Maria Teresa portò in tavola un fiasco di saba, dimenticato da tempo nel sottoscala buio, adiacente la cantina (ancora non avevamo “l’impianto della luce”).

Nonna Maria Teresa disse al capotavola, nonno Giovanni Giuseppe : “Ho rinvenuto in un “cantoun” (angolo) questo fiasco, “s’ mèè” (sboccato) con un “poo d’ spunt” (inacidito). Provate ad assaggiarlo perché mi sembra ugualmente buono.”

Nonno Giovanni l’assaggiò, confermando che, nonostante l’acidità, erano presenti dei “ bòn savòr” (buoni sapori) ed il condimento poteva benissimo essere utilizzato sulla polenta arrostita.

Papà Angioli-



Nonno Giovanni Giuseppe ed io da piccolo

no intervenne poi per affermare che si trattava di un particolare processo di acetificazione del mosto cotto, a lui noto dall’esperienza militare.

Aveva infatti svolto il servizio di attendente al colonnello Carlo Borghi presso l’Accademia militare di Modena e, proprio nell’autunno del 1930, si occupò di “tender” alla cottura di un mosto di trebbiano destinato all’acetaia del suo Comandante.

Papà Angiolino propose poi : “Teniamo da parte questo mosto acetificato, perché quest’inverno, a lavori di campagna terminati, lo porremo in quel piccolo barile da marsala (vedi foto) che sta su “in ‘tal tasèl” (nel solaio) già utilizzato per “l’azèj” (aceto di vino). Tutti gli anni lo rinalzeremo con mosto cotto fino a raggiungere “dal quater perti, trei d’azej balsamic” (pieno a 3/4).”

Passarono gli anni e continuammo ad utilizzare l’aceto “buono” prelevato e rinalzato in un unico barile.

Nel 1986 zio Napoleone Bonazzi, “al marangoun” (il falegname), fratello di mamma Mercede, mi chiese di aiutarlo a disegnare una serie di tinellini per la produzione dell’aceto balsamico tradizionale.

Egli stesso apprese, dal suo amico e cliente Ottavio Iori, la notizia della recente nascita della Confraternita Dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.



Il vecchio barile " da marsala"

Entrambi partecipammo ad una delle prime riunioni presso la chiesa di Villa Ospizio ed io, carico di entusiasmo, mi misi a disegnare 7 tipi di tinellini, da 5 a 50 litri di capienza.

Zio Napoleone mi regalò, quale ricompensa, il primo tinellino da 5 litri prodotto insieme, che io battezzai "Napoleone Giovani".

Nel 1986, nella bottega dello zio, produssi la mia prima batteria (A) con tinelli di: ginepro da 10 L, ciliegio da 13 L, rovere e gelso da 18 L, gelso da 25 L e castagno da 35 L .

Come si suol dire "da cosa nasce cosa" e nel 1993, in occasione della fine della mia attività professionale, i colleghi mi regalarono la seconda batteria (B) con barili di: frassino da 5 L, rovere da 8 L, castagno da 10 L, frassino da 13 L, rovere da 16 L e ciliegio da 20 L.

Nel 1997 ristrutturammo il solaio di casa (Zona Buda di Pieve Modolena), ricavando un apposito sottotetto da destinare all'Acetaia di Famiglia .

Per l'occasione, mia moglie Anna mi fece dono della terza batteria (C) con barili di: frassino da 13 L, rovere da 16 L, ciliegio da 20 L, castagno da 25 L e castagno da 30 L.

con la quale potemmo "allinearci" alle nuove regole della Confraternita, poiché il barile più piccolo aveva oltre 10 litri di capienza.

Non soddisfatto di condurre l'intera filiera, cioè coltivazione biologica dell'uva, pigiatura, cottura mosto, fermentazione, acetificazione e conduzione dell'acetaia, pensai, disegnai e realizzai una singolare "batteria monolitica", sottoposta a brevetto, suddivisa in 5 celle integrate di rovere, ciliegio e gelso da 20-25-30-35-50 L di capienza.

Per questo progetto ricevetti i complimenti anche dal Prof Paolo Giudici (docente universitario ed esperto di aceto

balsamico) che pose però un dubbio sul pericolo di pompaggio osmotico tra le differenti densità delle celle.

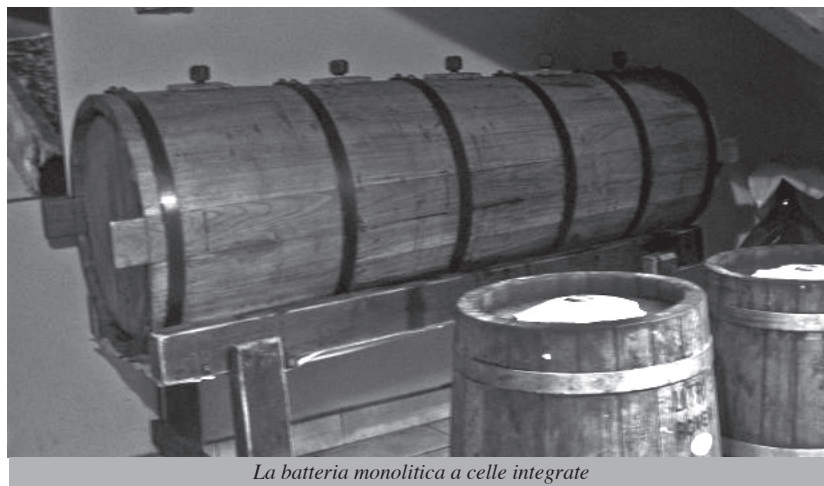
Stetti in ansia per un anno, monitorando le concentrazioni.

Con grande soddisfazione i processi di affinamento, maturazione ed invecchiamento si susseguirono regolarmente e ad oggi la batteria monolitica ha prodotto un ottimo aceto.

L'acetaia Piccinini ha ottenuto negli anni importanti riconoscimenti:

Palio Matildico

- 1997 A1 25° class. punti 305.22
- 1998 Batteria B 3° class. punti 306.97
- 2000 G1 17° class. punti 319.71
- 2001 B1 19° class. punti 320.33
- 2005 G1 7° class. punti 311.39



La batteria monolitica a celle integrate

Palio di Novellara

- 2012 A1/G1 2° class. punti 307

Palio Mauriziano

- 2013 B1 3° class. punti 311



Il mio tempo passato in acetaia

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

Presidente: Luciano Bagnacani • tel. 328 4630181 • e-mail: luciano.bagnacani@libero.it