



## Scheda illustrativa al

### **BANDO DI CONCORSO PER LA REALIZZAZIONE DI UN' OPERA D'ARTE A TEMA "L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA" DA COLLOCARE NELLA ROTATORIA POSTA TRA LA SP 623 E LA SP 16**

#### **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ( A.B.T.M.) : "Da antichissima tradizione all'eccellenza dei giorni nostri"**

Nel 1967 Spilamberto ha avuto il merito, grazie alla straordinaria intuizione del fondatore della Consorceria Rolando Simonini, di recuperare questa antichissima tradizione e di condurla alla eccellenza dei giorni nostri, nel 2000 infatti l'Unione Europea ha riconosciuto, a questo inimitabile prodotto, la Denominazione di Origine Protetta (DOP).

Nel 2002, questo progetto di valorizzazione del prodotto principe del nostro territorio, si è ulteriormente implementato con la realizzazione del Museo dell'A.B.T.M, unico al mondo dedicato a questa DOP., nato col patrocinio del Presidente della Repubblica, per volere della Regione, della Camera di Commercio, della Provincia di Modena, del Comune di Spilamberto e della Consorceria. Il Museo rappresenta la porta di ingresso al mondo dell'A.B.T.M, prodotto che ha contribuito a rendere Modena famosa e apprezzato in tutto il mondo.

L'obiettivo è di far conoscere al pubblico un prodotto intimamente legato alla cultura del territorio emiliano e della sua gente, affinché Spilamberto sia il punto di riferimento a livello mondiale per la storia, le tradizioni, le tecniche di produzione, le conoscenze scientifiche ed organolettiche di questo prodotto, al fine di difenderne i valori e l'originalità, in quanto l'ABTM ancor prima di un prodotto, è una cultura legata alla propria terra ed ai cicli scanditi dalle stagioni.

Per le ragioni sopraesposte il Comune, la Consorceria ed il Museo hanno voluto celebrare questo prodotto, così intimamente radicato nel territorio, attraverso la realizzazione di un'opera d'arte, a testimonianza del forte legame che unisce indissolubilmente gli spilambertesi a questo straordinario prodotto.

La definizione di "Aceto Balsamico Tradizionale" stilata nel 1976 presso la Camera di Commercio di Modena dai Maestri Assaggiatori della Consorceria, dimostra la passione, il rispetto e l'entusiasmo che i cultori di questa tradizione portano a questo piccolo mito, squisitamente frutto delle nostre terre.

*"Il vero aceto balsamico tradizionale è prodotto nell'area degli antichi domini estensi.  
E' ottenuto da mosto d'uva cotto; maturato per lenta acetificazione, derivata da naturale fermentazione e da progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vaselli di legni diversi, senza alcuna addizione di sostanze aromatiche.  
Di colore bruno scuro, carico e lucente, manifesta la propria densità in una corretta, scorrevole sciropposità.  
Ha profumo caratteristico e complesso, penetrante, di evidente, ma gradevole ed armonica acidità.  
Di tradizionale ed inimitabile sapore dolce e agro ben equilibrato, si offre generosamente pieno, sapido con sfumature vellutate in accordo con i caratteri olfattivi che gli sono propri."*

## **INQUADRAMENTO TECNICO-SCIENTIFICO**

Nei pochi secondi necessari alla sua lettura, la definizione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena sintetizza secoli di storia. Quello che distingue l'ABTM dagli altri aceti, non è soltanto la materia dalla quale è ottenuto, ma l'alchimia del tempo, nonché la sapienza di una tradizione che vanta origini antichissime. L'arco temporale di una vita umana, infatti è spesso soltanto una circostanza nel lungo viaggio compiuto dal mosto. Quanto descritto sopra è solo una breve sintesi di quel poco che ad oggi si può dire di sapere in merito alla millenaria tradizione dell'A.B.T.M, mentre quello che segue è il frutto delle ricerche scientifiche che la Consorteria dell'A.B.T.M. di Spilamberto e il Consorzio Tutela ABTM hanno promosso in questi ultimi anni, affidandole all'Università di Modena e Reggio Emilia e al CNR di Milano.

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è infatti frutto delle particolari caratteristiche pedoclimatiche e della varietà delle uve tipicamente coltivate nel Modenese, unitamente all'arte della cottura dei mosti e delle amorevoli procedure dei travasi annuali fra le botticelle delle acetaie. Dopo la pigiatura dell'uva e ancor prima di iniziare la fermentazione, i mosti sono sottoposti a cottura in caldaie a cielo aperto, a pressione ambiente, fino a raggiungere una concentrazione ottimale (a seconda della necessità nel regime dell'acetaia). Dopo un lungo periodo di decantazione, il mosto cotto inizia una naturale e contemporanea reazione di fermentazione e bioossidazione acetica ad opera di lieviti e acetobatteri. Il prodotto subisce poi una fase di trasformazione, detta maturazione che è di fondamentale importanza per la formazione dei tipici profumi dell'A.B.T.M.

Segue poi la fase di invecchiamento durante la quale le caratteristiche del prodotto guadagnano l'ottimale affinamento.

## **II PRODOTTO ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA**

È famoso e apprezzato in tutto il mondo. Nel 1986 ha ottenuto il riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata (DOC) (L.93 del 03/04/86) e nel 2000 è stato riconosciuto, dalla Comunità Europea, Denominazione di Origine Protetta (DOP).

Le materie prime utilizzate sono: mosto di uve tipiche modenesi, per lo più Trebbiano e Lambruschi, Spergola e Berzemino, senza addizione di altre sostanze.

La lavorazione consiste esclusivamente nella cottura a fuoco diretto in caldaie a cielo aperto, seguita da una naturale fermentazione e acetificazione del mosto cotto. L'uomo si deve solo occupare di praticare i travasi successivi tra le botticelle e di consentire un lento invecchiamento, vigilando affinché nessun agente esterno lo possa disturbare.

Uso: prodotto di grande versatilità. Preferibilmente usato a crudo, si esprime al meglio insieme al Parmigiano Reggiano e alle fragole. Delizioso con Olio Extravergine nell'insalata.

Si sposa meravigliosamente con arrosti e bolliti. Esalta profumi e sapori di ogni piatto. Ottimo se assunto come digestivo.

Età: l'Ente di Certificazione e la Commissione di Assaggiatori esperti certificano i due livelli qualitativi disponibili:

- Affinato, di invecchiamento minimo di 12 anni\* (capsula bordeaux)
- Extravecchio, invecchiamento minimo di 25 anni\* (capsula oro)

(\*: non può essere dichiarato sulla confezione qualsiasi riferimento alla annata di produzione, o alla presunta età del prodotto, come stabilito dal Disciplinare; è consentita solo la citazione "Extravecchio", per il prodotto che abbia avuto un invecchiamento non inferiore ai 25 anni).

**Caratteristiche:** colore bruno scuro, carico e lucente. Densità apprezzabile in una corretta, scorrevole sciropposità. Profumo, "bouquet" caratteristico, fragrante, complesso ma bene

amalgamato, penetrante e persistente, di evidente ma gradevole ed armonica acidità. Sapore caratteristico, dolce e agro e ben equilibrato, con apprezzabile acidità, vivo, franco, pieno, vellutato, intenso e persistente, in buona sintonia con i caratteri olfattivi che gli sono propri. **La bottiglia tipica**, a forma sferica con base rettangolare in vetro massiccio, è obbligatoria per tutti i produttori, come previsto dalle Norme del Disciplinare di Produzione.

**La bottiglia** è sigillata da contrassegno numerato.

### **LEGNO: IMPORTANZA E INSOSTITUIBILITÀ**

Una cura particolare va riservata alla scelta dei barili, che devono essere costruiti con essenze di natura diversa e pregiata e con capacità variabile. La batteria si compone di un minimo di 5 vaselli per arrivare alla perfezione con 10-12 elementi; nelle botti maggiori, o di testa, avvengono la fermentazione e la bioossidazione acetica; in quelle centrali la maturazione, fase nella quale cominciano a formarsi i sapori e i profumi; nelle ultime, in particolare nella più piccola, avviene l'invecchiamento in cui il "miracolo" del *Balsamico* dona l'equilibrio dei sapori e dei profumi. Quel quintale di uva, che in 25 anni ha prodotto due soli preziosissimi litri di Aceto Balsamico Tradizionale, ha dunque raccolto i profumi fruttati del ciliegio, il colore del castagno e l'aroma vanigliato del rovere. I legni duri, che tendono a limitare l'evaporazione e a rallentare la concentrazione del liquido, saranno i preferiti per le botti minori; i legni teneri, al contrario, saranno utilizzati all'inizio della batteria per la loro capacità di favorire fermentazione ed evaporazione.

I legni utilizzati per la produzione dei vaselli sono: castagno, gelso, ciliegio, robinia, rovere, frassino, ginepro.

Si precisa che per ulteriori approfondimenti, relativi alla tradizione e alla cultura dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, è possibile contattare telefonicamente il Museo e la Consorceria dell'A.B.T.M di Modena, al numero 059/781614, o consultare il seguente sito [www.museodelbalsamicotradizionale.org](http://www.museodelbalsamicotradizionale.org).

Sugeriamo inoltre, ove possibile, di programmare una visita presso il Museo e la sede della Consorceria, perché solo attraversando le sale di Villa Fabiani il visitatore, passo dopo passo, è condotto dai Maestri della Consorceria nel viaggio della conoscenza di questo prezioso prodotto. Accompagnato dai Maestri compirà un percorso che racchiude in sé la storia di lembo di Emilia e scoprirà la complessità della sua preparazione, resa perfetta dal tempo e dall'esperienza, valuterà l'importanza di tutelarne il nome, capirà l'importanza di regolamentarne la produzione e apprezzerà la sua unicità, assistendo a quei processi fino ad ora solo gelosamente custoditi nelle acetaie di famiglia.

Informiamo inoltre che è possibile acquistare il dvd dal titolo "Il Balsamico della tradizione secolare" in cui le immagini alternano informazioni sulla storia del prodotto a quelle delle sue caratteristiche organolettiche o acquistare il volume omonimo.