

saperi > aceti

## L'aceto è balsamico

E' un condimento ancora poco conosciuto, seppure d'utilizzo comune. L'aceto non è tuttavia un vino nato male. C'è tanta progettualità dietro. E tanta professionalità, attraverso l'operato dell'oxologo. A Olio Officina Food Festival un focus di una intera giornata dedicato ai balsamici di Modena

Maria Carla Squeo



Dopo le attenzioni riservate lo scorso anno agli aceti, obiettivo che il direttore di **Olio Officina Food Festival** non ha mai trascurato, questa volta, nel corso della terza edizione del grande happening pensato proprio per onorare i condimenti buoni per il palato e per la mente, i riflettori si concentreranno nell'arco di una intera giornata, venerdì 24 gennaio, sugli aceti.

L'appuntamento è in sala Agnesi, ma anche in sala Leonardo. In quest'ultima sala in particolare, ci sarà l'enologo **Giulio Davoli**, il quale racconterà intorno a un figura poco nota, anzi possiamo senza dubbio dire del tutto sconosciuta: l'**oxologo**, ovvero colui che è esperto di aceti.

Oxologo è infatti una voce greca – oxos significa aceto, appunto.

Eppure di bravi oxologi ve ne sono, soprattutto quando si ha a che fare con gli aceti balsamici. Secondo l'oxologo **Alberto Ferrari** c'è una differenza tra gli aceti comuni – di vino o di mela o di altre tipologie – e gli aceti balsamici. Nel primo caso l'apporto tecnologico è determinante. Il 90 per cento degli aceti di vino è tecnologia. Per il balsamico è diverso: il rapporto è 50 e 50. Ci vuole l'intervento dell'uomo, molto più determinante.

C'è sempre qualcosa da imparare. Anche se praticata da sempre, quella dell'oxologo è una professione in realtà

sconosciuta, pur se significativa per la qualità delle produzioni che si possono ricavare quando vi è una progettualità. La stessa voce *oxologo*, in verità, è pressoché sconosciuta ai più, prima ancora che poco praticata. In qualche modo si evita pure di qualificarsi oxologi. Non è un caso che a intervenire al festival ci sarà Giulio Davoli, che preferisce qualificarsi come enologo.

A parte queste riflessioni, certamente non secondarie, c'è da dire che c'è ancora molto da apprendere. Pur essendo un prodotto d'uso comune, che si utilizza con frequenza, non tutti ancora lo conoscono a sufficienza.

Quanto agli aceti balsamici, questi si percepiscono come prodotti di gran pregio, ma nonostante ciò non tutti ancora conoscono i modi per impiegarlo. Vi è un uso limitato a un ricettario convenzionale, con le classiche preparazioni riportate comunemente nella pubblicistica, ma per valorizzare un prodotto al di là delle consuetudini, si dovrebbe acquisire la capacità di andare oltre gli usi abituali e individuare nuovi moduli espressivi.

Così, al festival, grazie anche all'apporto professionale dell'**Acetaia Giuseppe Cremonini** di Spilamberto, è possibile compiere un utile percorso formativo. Ciò che conta sapere, è che l'aceto Balsamico di Modena non è un aceto come tanti altri in circolazione, ma l'espressione di una consolidata tradizione del territorio modenese che appartiene intimamente alle famiglie del territorio, un'area simbolo in cui è circoscritta la produzione, dove il prodotto è nato più di cinquecento anni fa. Il balsamico lo si produce nelle acetaie, luogo in cui molte generazioni vi ritrovano anche la propria identità.

Tra i relatori alla giornata dell'aceto balsamico ci sono **Fabrizio Gaggioli**, che presenta tra l'altro la quality & consumer map, una mappa in cui si descrive in ogni suo particolare l'aceto balsamico, distinguendolo per grado di qualità, gusto e sapore, con, in più, a supporto, anche gli indicatori della qualità percepita dal consumatore finale, in relazione a tre elementi portanti, ovvero: la densità, il mosto e il tipo di maturazione.

Ad argomentare intorno alle materie prime dell'aceto balsamico ci penserà l'enologo Giulio Davoli, diciamo pure l'oxologo. Si scopre che i fattori distintivi che portano a un prodotto unico ed esclusivo fanno perno intorno a un territorio circoscritto in cui si coltivano i vigneti caratteristici, dove anche le nebbie e la forte umidità, influenzando sul microclima, fatto di forti escursioni termiche fra il giorno e la notte, l'estate e l'inverno, determinano la caratterizzazione del prodotto.

Per quanti amano saperne di più, vi è anche l'occasione e opportunità di sentire Cristina Sereni, della **Consorteria dell'aceto Balsamico Tradizionale**, una vera istituzione per chi apprezza i balsamici. La Consorteria è stata istituita nel 1967 e nasce a Spilamberto. Si propone di promuovere, organizzare e sostenere, in tutti i modi possibili, iniziative e manifestazioni, corsi di formazione e approfondimento. Sarebbe bene farci un salto e visitare il [museo](#).

Per chi non ha l'occasione di andare sul territorio e si trova nelle sale del palazzo delle Stelline, a **Olio Officina Food Festival**, ci sono tante degustazioni guidate, a cura di **Cristina Sereni**. Non solo gli aceti balsamici Igp e **Dop**, anche i prodotti innovativi come una bella intuizione dei Cremonini, il Balsamic Drink.

Gli assaggi guidati sono rivolti a un numero massimo di circa venti persone. Per chi vuole approfondire le possibili implicanze e combinazioni in cucina, ci pensa anche **Giulia Gibertoni**, tra le relatrici della giornata a Milano. Si scoprirà che l'aceto balsamico non è un prodotto solo della festa, lo si può utilizzare con frequenza - certo, in base anche alla tipologia di balsamico e la grado di invecchiamento. Non c'è un solo aceto balsamico, ma tanti e differenti, variegati, seppure comunque riconducibile a una impronta comune. A degustare, la differenza la si coglie. Non esitate a provare.

La foto a corredo dell'articolo è di Acetaia Giuseppe Cremonini

Maria Carla Squeo - 12-01-2014 - Tutti i diritti riservati

**oliofficina**  
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

