



MINISTERO  
PER I BENI E  
LE ATTIVITÀ  
CULTURALI

con



autostrade // per l'italia



## Le grandi Strade della Cultura viaggio tra i tesori d'Italia

GIORNATE EUROPEE DEL PATRIMONIO  
27-28 SETTEMBRE 2008

# Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Spilamberto

## La tradizione

Il piccolo comune di Spilamberto, centro agricolo di antica fondazione (X secolo) sito sulla riva del Panaro, ospita nella storica villa Fabriani il Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, dedicato a uno dei prodotti più caratteristici e preziosi della ricca enogastronomia emiliana.

Con l'espressione aceto balsamico si intende un condimento prodotto nell'area degli antichi domini estensi, cioè nelle province di Modena e Reggio Emilia, e ottenuto dal mosto d'uva cotto: questo aceto si differenzia quindi dall'aceto di vino perché non deriva da un liquido alcolico, bensì da un liquido zuccherino. Nel dettaglio, poi, esistono tre diverse tipologie di aceto balsamico: l'aceto balsamico tradizionale di Modena, l'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia e l'aceto balsamico di Modena (non tradizionale). Le prime due hanno ottenuto nel 2000 l'importante marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta). A Spilamberto ha sede fra l'altro la Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale, che conta più di mille soci e si occupa di iniziative e manifestazioni dirette alla tutela e alla valorizzazione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena, organizzando corsi, conferenze e un palio riservato ai campioni dell'aceto balsamico; gestisce inoltre un'Acetaia sociale e il Museo dedicato al prodotto. La Consorceria definisce così l'aceto balsamico tradizionale di Modena: "è ottenuto da mosto d'uva cotto; maturato per lenta acetificazione, derivata da naturale fermentazione e da progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in una 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 e armonica acidità. Di tradizionale e ini-

mitabile sapore dolce e agro ben equilibrato, si offre generosamente pieno, sapido, con sfumature vellutate in accordo con i caratteri olfattivi che gli sono propri".

A Modena sono sempre esistiti diversi tipi di aceto ottenuti col mosto di uva: l'origine di questi prodotti risale alla tradizione degli antichi Romani e nella storia si svilupparono diverse ricette, distinte a seconda dei metodi di preparazione e di invecchiamento e utilizzati nelle varie acetaie di famiglia. Il termine "balsamico" è relativamente giovane: lo si trova usato per la prima volta nel 1747, nei registri degli inventari ducali della Reggia Estense di Modena. Probabilmente questo nome nacque dall'uso terapeutico che allora si faceva di questo prodotto.

## Il museo

Il percorso museale si articola in cinque sale; la visita si conclude nell'acetaia sociale della Consorceria, che è parte integrante del museo stesso.

Nella prima sala i visitatori possono assistere alla proiezione del cortometraggio *Il Balsamico della tradizione secolare*, che fornisce informazioni sulla storia del Balsamico e sulle sue caratteristiche organolettiche, illustrando inoltre le fasi salienti della produzione: dalla scelta delle uve e dalla vendemmia alla pigiatura dei grappoli e alla cottura del mosto, dalla lavorazione delle botti alla fermentazione del mosto, alla maturazione e all'invecchiamento. Si pensi che il processo di produzione qui illustrato dura nel suo complesso almeno 25 anni.

Nella seconda sala, entro un'ambientazione particolarmente suggestiva che riproduce l'interno di una botte, sono raccolti, in cinque sezioni distinte, gli strumenti necessari alle varie fasi che caratterizzano la produzione dell'aceto balsamico. La sala successiva è dedicata alla documentazione storica: qui sono raggruppati oggetti antichi e pubblicazioni di carat-

tere scientifico che testimoniano la lunga tradizione dell'aceto balsamico: una bottiglia di "Aceto balsamico brusco" risalente al 1785, il "tragn" (vaso di terracotta nel quale un tempo si conservava l'aceto prelevato per l'uso annuale), bocce, fini bottigliette destinate ai doni e alzavini o "saaz" (pipe in vetro impiegate per effettuare modesti prelievi per controllare o assaggiare il prodotto); testimonianze risalenti anche al XVII secolo. In questa sala vengono inoltre proposte testimonianze scritte di rilievo relative alla tradizione del balsamico: descrizioni ottocentesche delle caratteristiche e dei sistemi di produzione e poi studi scientifici di Fausto Sestini (1863) e a seguire di Ernesto Parisi (1928) e di Mario Sacchetti (1936).

Nella quarta sala sono esposti gli strumenti modernamente utilizzati per l'assaggio e i controlli, mentre nella quinta trovano posto i materiali relativi all'attività della Consorceria.

La visita si conclude con l'accesso all'Acetaia Sociale, che si trova nel sottotetto, luogo soggetto a forti escursioni termiche nell'arco del giorno e nel corso delle stagioni: questo garantisce che il caldo favorisca il processo di fermentazione del prodotto e il freddo quello di decantazione.

L'Acetaia viene condotta dai soci di maggiore esperienza della Consorceria, nel rigoroso rispetto delle regole e della tradizione secolare. Essa accoglie 118 botticelle suddivise in dodici batterie, tre "botti madre" e due botticelle di legno di ginepro; questo patrimonio è andato costituendosi nel corso degli anni grazie ad accordi intercorsi tra il Comune di Spilamberto, bottai e membri della Consorceria.

