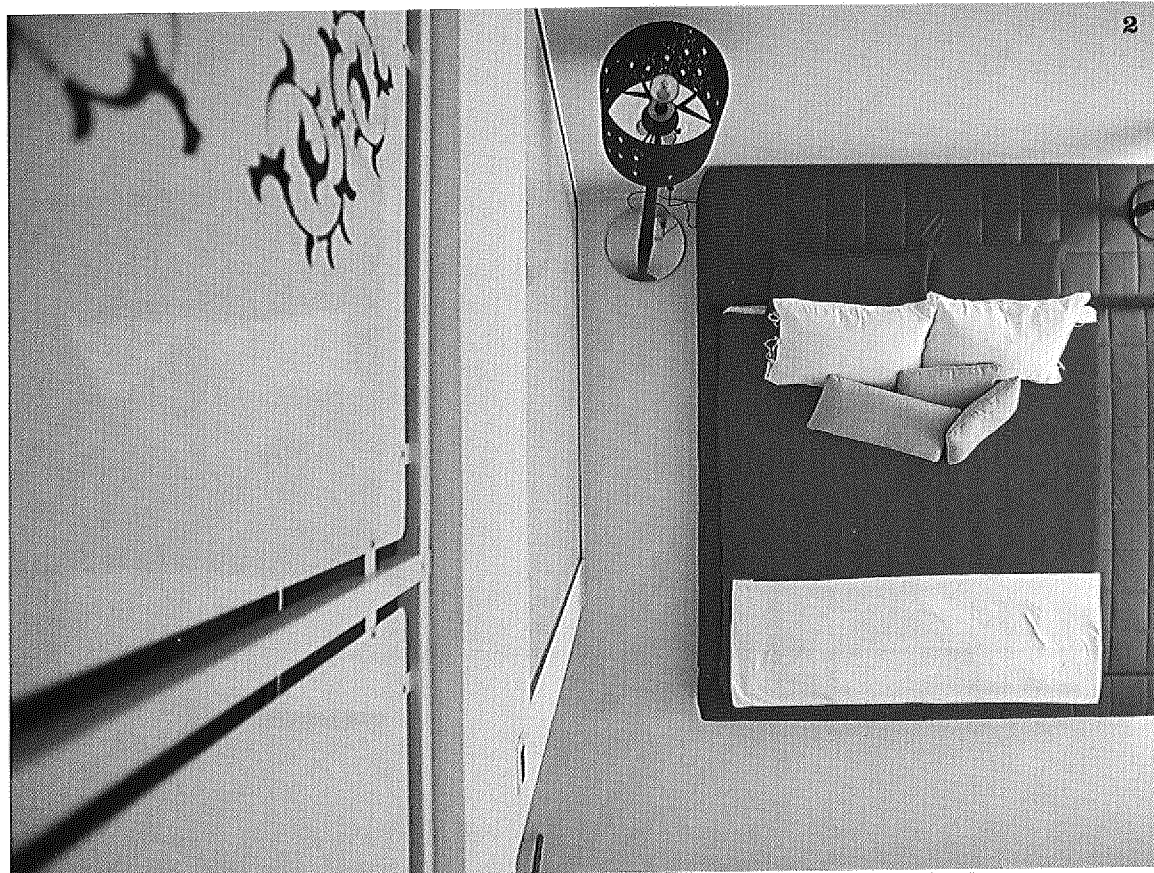


emilia fuori rotta: acetaie-locanda

Aprono all'ospitalità le cantine in cui invecchia (almeno 12 anni) il prezioso distillato. Da Modena ai borghi di campagna, le barrique con camera. E gli indirizzi del buon sapore: le botteghe per comprare il miglior Dop, le trattorie dove gustare la cucina più genuina



Effetto balsamico

1. Si travasa e riscalza con **metodi antichi** l'aceto balsamico tradizionale, che riposa in botticelle per **12 anni**.
2. **Suite di design** dell'agriturismo **Opera 02**, a Levizzano Rangone.



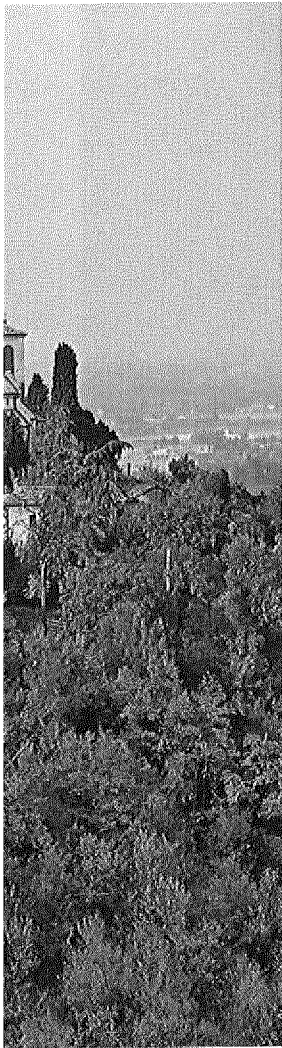
App Emilia Romagna

1. **Montevoglio**, borgo arroccato sulla montagna in provincia di Bologna. 2. In paese, la **Trattoria del Borgo** serve salumi di tradizione e pasta fatta in casa. 3. All'**Acetaia Malpighi di Modena**, il balsamico tradizionale – nella tipica **bottiglietta** creata da **Giorgetto Giugiaro** – esalta un **piatto di scampi**.

È

un biglietto da visita a cinque stelle, un marchio inimitabile che dà più gusto al made in Italy nel mondo. Un business che non conosce crisi, né flessioni dei ricavi. Anzi. Nel Bel Paese si chiude e si delocalizza? I produttori dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena investono ogni anno in mosto e botticelle, trasformando il succo d'uva in oro bruno. Basta un dato: l'Acetaia Malpighi, attiva in Modena dal 1850, confeziona 20.000 bottigliette all'anno, ha registrato un incremento del 30 per cento del fatturato sui dodici mesi ed esporta il 20 per cento della produzione, dagli Usa al Giappone, passando per Germania, Brasile e Nuova Zelanda. Numeri che posizionano l'azienda al primo posto nel Consorzio Produttori Antiche Acetaie (www.balsamico.it).

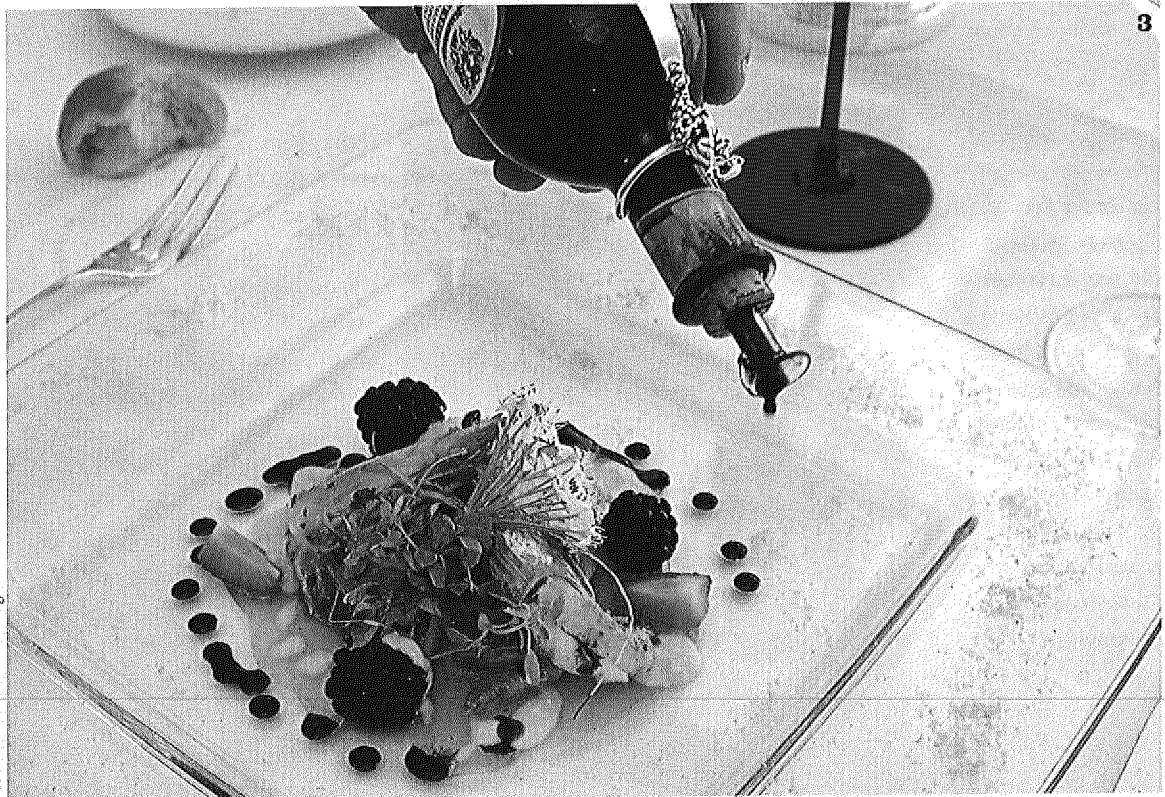
Non si tratta solo di una cifra dell'eccellenza gastronomica italiana. Oggi nelle acetaie si dorme e si gusta sul posto il top del prodotto centellinato su gourmandise della cucina emiliana. Con il suo gusto particolare, dolce e agro insieme, il profumo penetrante e la consistenza densa, il balsamico tradizionale di Modena Dop accompagna carni, formaggi e pesce, si sposa con insalate e dessert trasformandoli, con poche gocce, in piatti da gran chef. È ben più di un semplice condimento. Lo si ottiene con pazienza: questione di clima – deve sentire gli sbalzi di temperatura che caratterizzano il Modenese –, legno buo-



R. Francione / DOVE



2



3

A. Samantani / Meridiana Immagini

A. Samaritano / Meridiana Immagini



no e di un'alchimia fatta di tempi perfetti e continui travasi, frutto della lavorazione delle uve emiliane e di una sapienza millenaria. Risultato di una maturazione lenta e di cure medicolose, l'aceto balsamico è la produzione bio per antonomasia: nasce dal mosto (e solo da quello, senza aggiunta di solfiti e conservanti) di uve di collina pregiate, come trebbiano, marzemino e lambrusco gasparossa, raccolto in piccole botti, dove rimane

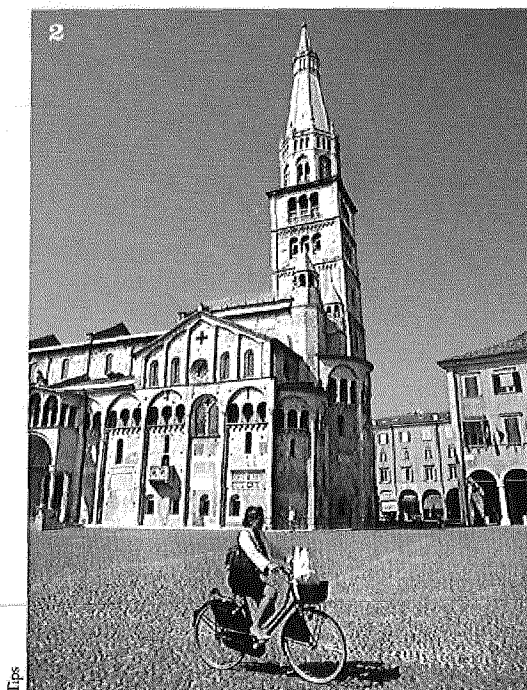
a invecchiare almeno dodici anni, nascosto nei sottotetti delle case. Come un rito, ogni anno si ripete la raccolta dell'uva, il travaso e il rinalzo dei barili, seguendo il ritmo delle stagioni. Perché sia quello giusto, sull'etichetta ci deve essere scritto "tradizionale". Lo si trova in ristoranti top e negozi per gourmet, meglio ancora in acetaia, dove i maestri hanno affinato il mestiere, fra tradizione e ricerca. Il modo migliore per cono-

scerne la storia e sperimentarne la qualità è addentrarsi fra colline e borghi d'arte di quest'angolo di Emilia, da Modena a Reggio, terra di acetaie dove tra botti e gourmandise ci sono oggi suite per passare la notte.

A **Levizzano Rangone**, nella tenuta **Opera 02** della famiglia Montanari, allo shopping nella boutique si aggiunge la possibilità di dormire in suite di design. In questa acetaia (una settantina di batterie) c'è anche un ottimo ristorante: i piatti affondano le radici nella semplicità della cucina del territorio. Da ordinare: risotto all'aceto balsamico su fonduta di Parmigiano. Si può fare scorta di aceto balsamico qui, oppure nella vicina **Castelvetro** (città del vino, rinomata per il Lambrusco Gasparossa) a **La Vecchia Dispensa**, elegante boutique del gusto in un palazzo del Quattrocento: in negozio, balsamico dell'antica acetaia di famiglia, composte di ciliegie e altre squisitezze. È regina del gusto anche la **Trattoria del Borgo** a **Montevoglio**, paese arroccato su uno sperone: accoglienza speciale e, in tavola, salumi misti con crescentine, pasta fatta in casa.

È circondata da colli, vigneti e da un piccolo lago l'**Acetaia Sereni**, a

1. Produce balsamico tradizionale da mosto di uve dei vigneti di famiglia l'**Acetaia Sereni**, di **Marano sul Panaro**. Nell'azienda agricola si possono **acquistare bottigliette** e gustare il nettare **nel ristorante** che lo serve sui piatti di **cucina del territorio**.
2. Piazza Grande, a Modena, con la Cattedrale e la torre della Ghirlandina.



Tips



1. La Franceschetta 58, a Modena, è un'ex officina convertita in bistrot. Tra i piatti, fettuccine di farina spruzzata al tuorlo d'uovo con ragù bianco (via Vignolesse 58, tel. 059. 30.91.008. Aperto solo la sera). 2. Una delle camere ricavate nelle ex case dei mezzadri dell'agriturismo Cavazzone, acetaia di Viano. Doppia b&b da 79 €.



Marano sul Panaro, azienda agricola a conduzione familiare specializzata da anni nella produzione del balsamico, un vero e proprio rito che la famiglia Sereni segue passo a passo, dalla coltura dei vigneti alla mostatura delle uve, fino alla maturazione in botte. Lo si può comprare in azienda o gustare nel ristorante, che mette in tavola solo prodotti del territorio. I piatti sono quelli tipici: da assaggiare le tigelle. Intorno si può passeggiare o andare in mountain bike.

Da qui, passando per **Vignola**, un centro antico che si snoda intorno

alla rocca medievale sorta come fortezza difensiva (sosta culinaria all'**Osteria della Luna** e provviste di dolci alla **Pasticceria Gollini**), si arriva a **Spilamberto**, la città dell'Aceto Balsamico Dop: la sua storia è raccontata al **Museo del Balsamico Tradizionale** (via Roncati 28, tel. 059.78.16.14).

C'è un piccolo museo di civiltà contadina anche nel borgo di **Montagnana Serramazzone**, con più di 300 strumenti di lavoro. È della famiglia Muzzarelli, la stessa che porta avanti la laboriosa attività dell'**Azienda Agri-**

cola Poggio Noce, il cui quartier generale è in una casa del Settecento. Oltre al museo c'è l'acetaia con 160 barili iscritti alla filiera produttiva dell'aceto Balsamico Tradizionale di Modena. La famiglia produce aceto da ben cinque generazioni: mille viti di trebbiano montanaro garantiscono la materia prima migliore per alimentare l'acetaia. Poco distante sopravvive un antico vigneto, appartenuto agli avi, dove si coltiva uva lambrusco da cui si ottiene un vino interessante che ben si accompagna ai piatti di Ivana Muzzarelli, chef del ristorante **La Noce**. Da

1. Le colline che circondano l'agriturismo Cavazzone a Viano. 2. Tiziana Bertolani dell'Acetaia Terra del Tuono testa profumo, colore e consistenza dell'aceto, che qui invecchia in botticelle di legno diverso per conferirgli differenti aromi. 3. Il negozio di antiquariato del Mulino di Navicello, acetaia storica di Nonantola.



A. Samaniani / Meridiana Immagini



non perdere, tortelli gialli e verdi di ricotta e spinaci, con ragù di faraona e lombatina con cipolline al balsamico. Dopo cena si può passare la notte nella suite dell'antico mulino.

Non lontano, a **Campazzo di Nonantola**, nel cuore della campagna modenese, c'è una scuola elementare della metà dell'Ottocento riconvertita in b&b di charme. Il **Rifugio d'Autore**, oltre all'immane acetaia, nell'ex bottega del maniscalco, ha stanze con camino, mobili anni Venti, letti a barca di epoca impero, specchi déco, oggetti di design e un bel giardino. Sono attenti all'interior décor anche a **Il Mulino di Navicello di Nonantola**, un casale del Seicento diventato mulino nell'Ottocento. L'acetaia, di lunga tradizione, è nelle

antiche soffitte. Nei locali, che una volta ospitavano i macchinari per la macinazione, è stato allestito un negozio di antiquariato con un'importante selezione di pezzi dalle consolle in noce italiane alle ribaltine danesi in betulla e archivi austriaci in mogano. C'è anche la bottega del restauro dove si lavora ancora con metodi antichi e prodotti naturali. Qui si può dormire in stanze semplici, arredate con mobili d'epoca e circondati dai profumi dell'aceto balsamico.

Modena, la patria del Romanico padano, dei motori e delle eccellenze gastronomiche, a osservarla bene, stupisce: due passi in piazza Grande permettono di ammirare la cattedrale e la torre campanaria, detta la Ghirlandina, entrambe Patrimonio Une-

sco. In una tenuta dell'Ottocento a pochi chilometri dal centro, l'**Acetaia Malpighi** è una delle aziende leader nella produzione dell'aceto. Le sue bottigliette arrivano nei più importanti store d'Europa: da Oliviers&Co. a Parigi e da Harrods a Londra. Propone tour gastronomici della tenuta: si fanno degustazioni e si acquista.

Si riprende la campagna per andare a **Sorbara**, all'**Acetaia Paltrinieri**, in una corte contadina di inizio Ottocento, in mezzo a vigneti di trebbiano e lambrusco, da cui si ricava il mosto necessario all'acetaia guidata nei secoli dalla stessa famiglia. Lo spazio, affascinante, richiama il genius loci del territorio, in particolare nel ristorante dell'agriturismo, dove è il gusto della tipica cucina modenese a



L'interno della boutique
La Vecchia Dispensa,
a **Castelvetro**, in un
palazzo del '400, che
propone il balsamico
dell'**acetaia di famiglia**.

sorprendere: dal risotto al balsamico
all'arrosto di maiale cotto nel latte.

Spostandosi nel Reggiano, in-
vece, a **Corticella** c'è l'**Acetaia Terra
del Tuono**, che dal 1982 produce il
balsamico secondo una sapienza anti-

ca, invecchiato in botti di legno diver-
so: il ciliegio che addolcisce il sapore,
il castagno che scurisce e il gelso che
addensa. Da ultimo il rovere, che lo
concentra e gli conferisce un'aura di
nobiltà. C'è anche un ristorante (per
gruppi e su prenotazione) nato dalla
passione per gli abbinamenti tra pro-
dotti tipici e balsamico. Per passare la
notte in acetaia si va a **Viano**, all'agri-
turismo **Cavazzone**, una casa colo-
nica dell'Ottocento dall'ospitalità cal-
da e accogliente. Le stanze, ricavate
dalle ex abitazioni dei mezzadri, sono
semplici, ma molto confortevoli, cir-
condate dal verde della tenuta. Il pa-
esaggio intorno è quello della Pianura
Padana e l'atmosfera quella dolce del-
le colline.

Inviata da Dove, Silvia Ugolotti