

DOVE SI TROVA



Sul finire del Settecento, la famiglia Scacchetti - commercianti di cappelli di truciolo - decide di costruire la propria residenza, recuperando un'area adibita ad attività mercantili prospiciente la piazza principale della città. Tale zona, di antica edificazione, presentava alcuni edifici in uno stato di avanzato degrado.

La costruzione viene progettata da maestranze locali, ma che si ispirano alle diverse realizzazioni degli architetti ducali presenti nel territorio padano. Mutamenti sociali e problemi economici portano

la famiglia Scacchetti alla perdita della proprietà del palazzo, che a partire dall'inizio dell'Ottocento diviene bene della Comunità di Carpi, che la destina ad accogliere uffici pubblici. I restauri resi necessari e le nuove destinazioni d'uso trasformano la residenza privata in un nuovo e accogliente centro municipale, rispecchiando il gusto neoclassico ottocentesco e cancellando ogni accento rococò. Superati i conflitti mondiali che hanno caratterizzato il Novecento, il palazzo mantiene la centralità della vita civile della città e subisce alcuni definitivi rimaneggiamenti strutturali fino al restauro complessivo conclusosi nel 2004, offrendoci l'immagine attuale del palazzo. Del palazzo originario sono rimasti: la facciata sviluppata su un portico a 5 archi, la forma delle finestre al secondo piano, i finestrini ovali che davano luce al sottotetto e le paraste dei capitelli svasati come decorazione della facciata.



**L'ACETO BALSAMICO
TRADIZIONALE DI MODENA**

Il *nettare scuro*, che nasce quale prodotto tipico dell'area degli antichi domini estensi, è una delle produzioni proprie del territorio modenese famose in tutto il mondo.

Le operazioni che ci portano sulla tavola il *Balsamico* sono complesse e articolate, nulla è lasciato al caso, ma è frutto di un sapiente lavoro che si tramanda di generazione in generazione.

Ottenuto dalla spontanea trasformazione del mosto cotto, dopo una lenta cottura che ne riduce il volume ad un mezzo o anche ad terzo di quello iniziale, **ricavato** da uve coltivate da secoli nelle nostre zone - quali Trebbiano di Spagna, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino, Ancelotta- , **maturato** per lenta acetificazione derivata da naturale fermentazione e da progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vaselli di legni diversi, **si presenta di colore scuro, carico e lucente.**

Privo di sostanze aromatiche additive, ha un profumo caratteristico e complesso, penetrante, accompagnato da un sapore dolce e agro ben equilibrato.



L'ACETAIA COMUNALE IN CARPI

Nel sottotetto di Palazzo Scacchetti ha sede l'Acetaia di Carpi. L'Amministrazione Comunale ha voluto rendere omaggio a questo prodotto tipico anche del territorio locale, realizzando un'acetaia in grado di dar vita al *Balsamico*.

Una produzione che sarà offerta agli ospiti della città, per ricordare un arte antica di secoli, che ancora oggi vede l'uomo e la natura svolgere un ruolo fondamentale per la sua realizzazione. L'acetaia è composta da 3 batterie di botticelle pregiate, che nella denominazione ricordano figure importanti del passato di Carpi: *Maria Beatrice, Caterina e Adelaide*, accompagnate da 2 botti madre che servono ad alimentare le batterie presenti. Attualmente le varie batterie presentano un numero variabile di botticelle che va da minimo di 6 fino a 10, realizzate con legni diversi e con capacità a scalare variabile. Le essenze di legni usati per la costruzione delle botticelle sono: rovere, castagno, frassino, robinia, ciliegio.

La presenza di botticelle di diverse dimensioni è strettamente legata alla produzione del *Balsamico*, le più grosse, di legno tenero, e le botti madre avviano la fermentazione alcolica, che avviene ad opera di

microrganismi (lieviti osmofili) capaci di demolire la molecola dello zucchero trasformandolo in alcol etilico e successivamente in acido acetico tramite altri microrganismi (acetobatteri). Le botticelle centrali di legno di media durezza servono alla maturazione dell'aceto; le botticelle più piccole di legni duri e longevi sono adatte all'invecchiamento, periodo durante il quale, attraverso modificazioni di tipo fisico e ossidativo per un tempo indefinito, profumi e sapori troveranno l'ottimale equilibrio.

Ogni primavera e per una sola volta, la batteria, dopo aver raggiunto il regolare invecchiamento, è sottoposta alla fase più delicata per la produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena: i prelievi, *i travasi e i rincalzi*. E' dalla botticella più piccola che viene prelevata la quantità di *balsamico*, che non deve superare il 10-15 % della capacità totale, destinato all'uso corrente. In modo scalare ogni botticella viene rincalzata con aceto prelevato da quella a fianco di dimensioni superiore fino ad arrivare alla botticella più grande che riceve il mosto già parzialmente acetificato nella botte madre. Ogni anno le botti madre vengono rabboccate con mosto cotto opportunamente concentrato e parzialmente fermentato a seconda dell'esigenze delle batterie



Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.
www.balsamicotradizionale.it



Comune di Carpi
Assessorato al Turismo

Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Lo sviluppo e la cura dell'Acetaia Comunale di Carpi sono stati affidati alla Comunità carpigiana della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, a garanzia e nel rispetto assoluto della tradizione.

L'Acetaia Comunale di Carpi (Modena)
in corso Alberto Pio,91
e aperta al pubblico il 2° sabato di ogni mese
dalle 10,00 alle 13.00 (ad eccezione di agosto)

Altre aperture sono previste per i gruppi e scolaresche su appuntamento e in occasione di eventi e manifestazioni importanti per la città.



In Carpi, Centro Unico di Prenotazione
Sala ex Poste di Palazzo Pio-Piazza Martiri, 64 - 41012 Carpi (MO)
IAT-Tel. (+39) 059 849255-Fax (+39) 059 849364
iat@caarpidiem.it - www.incarpi.info

*il Balsamico
a Carpi*

**L'Aceto Balsamico Tradizionale
a Carpi**
Passione, Tradizione e Cultura



Aceto Balsamico Tradizionale di Modena *una storia anche carpigiana*



Balsamico, ossia: aromatico, odoroso, salubre, medicamentoso, miracoloso. Questi i significati possibili dell'aggettivo associato ad un aceto prodotto nell'area modenese e reggiana da un tempo non precisabile.

Sortisce da un lungo invecchiamento del mosto cotto detto anche impropriamente saba, o sapa, poiché la saba è più ristretta, le cui proprietà benefiche erano già conosciute dagli antichi romani. Della Sapa ne trattano Catone, Ovidio, Plinio, Colummella, qualificandola specialmente come condimento e conservante per frutta.

Più vicino a noi, il medico bolognese Baldassarre Pisanelli nel suo trattato "Della natura dei cibi e del bere", redatto nel 1611, asseriva che: "il mosto cotto, volgarmente detto Sapa, se si fa di vino negro, notrisce molto, genera nutrimento grosso, ma consuma e leva i catarri del petto...posta in impiastri fatti di semola e sale mitiga i dolori gagliardamente".

La saba, in antico, era ampiamente utilizzata anche come correttore di vini e aceti eccessivamente asprigni. La saba o mosto cotto era e rimane condimento per gli alimenti: dalle antiche rape, ai vari pani, specialmente quello altamente simbolico di Natale, sino alla assai più recente polenta.

Di ciò se ne ha ampia testimonianza orale ma anche scritta, basti pensare alla missiva di Ludovico Ariosto, indirizzata a Messer Annibale Malagucio in cui, nell'esternare insofferenza rispetto alla vita di corte, affermava:

(...) *In casa mia mi sa meglio una rapa
Ch'io cuoca, e cotta s'un stecco mi inforno
E mondo, e spargo poi di aceto e saba,
che all'altrui mensa tordo, starna o porco
selvaggio; e così sotto un vil coltre, come di seta o d'oro, ben
mi corgo....*

Aceto e mosto cotto, probabilmente coniugati per mitigare l'eccessiva acidità dell'aceto, con buo-

ne probabilità sono l'origine del lungo complesso procedimento del balsamico che ha guadagnato la qualifica di tradizionale, ovvero un prodotto che è il risultato di una lunga e stratificata consuetudine che attinge da insegnamenti tramandati perlopiù attraverso la pratica e l'oralità.

Difficile a dirsi quand'è che, temporalmente, ha avuto inizio la cultura dell'aceto balsamico; quasi certamente, come tutte le elaborazioni dell'arte culinaria, è pensabile sia sortita dal fortuito, fortunatissimo caso dell'aver rinvenuto un dimenticato, mal sigillato recipiente di mosto cotto miscelato all'aceto, nel quale, col tempo, ha preso avvio un processo chimico insospettato, oltremodo esaltante le proprietà iniziali, tanto da indurre a volutamente produrlo.

Per ovvie ragioni è impossibile avere qualsiasi riferimento concreto di qualità tra l'attuale balsamico e l'antico; sta il fatto che, tra i più antichi, è annoverabile quello rinvenuto in Carpi da Giuseppe Pechi, proveniente da un'acetaia di un'antica famiglia locale, conservato in una bottiglia scura da 500 cc., etichettata *Balsamico brusco 1785*; un balsamico che, all'epoca dell'imbottigliamento, venne prelevato dall'acetaia, isolato e chiuso con tappo di sughero,



perché ritenuto "finito" e che, dopo oltre duecento anni, il 28 giugno del 1995, alle ore 21.30, davanti a un notaio, a testimoni, al Gran mastro della Consorceria dell'Aceto Balsamico prof. Francesco Saccani, al consiglio della Consorceria e a esperti assaggiatori ha potuto essere aperto, studiato e dichiarato da Vincenzo Ferrari Amorotti in perfetto stato di conservazione, intensamente profumato. Attualmente la bottiglia del Balsamico brusco 1785 fa bella mostra di sé nel Museo dell'Aceto Balsamico di Spilamberto.

Di un'antica possibile acetaia in Carpi se ne trova traccia nel diario di Gian Marsiglio Pio, conservato nell'Archivio Comunale di Carpi, Archivio Pio; in un inventario de *le robe* spostate nel giorno di *San Michello a dì 12 de settembre 1491*, tra l'altro, oltre ad un elenco di vaselli di varie e significative dimensioni, venivano elencati: *due barilli d'aceto, due altri barilli d'agresto, tri barileti da vino cocto*. Certamente sul territorio carpigiano non mancava la materia prima per produrlo, dato che la viticoltura di tutte le specie di lambrusco è stata e continua ad essere floridissima; inoltre, particolarmente in passato, si trovavano in abbondanza le specie di uva denominate Occhio di



Gatto e Berzamino. Da una veloce indagine condotta attualmente in Carpi, si è potuto rilevare che molte famiglie, discendenti dalla nobiltà e borghesia agraria, continuano a tenere un'acetaia di balsamico, eredità di una tradizione antica, alla cui cura attualmente si stanno impegnando specialmente uomini, i quali non fanno mistero di essere stati avviati a questa pratica da una donna anziana del nucleo familiare. Cosicché si è indotti a credere che l'accurato, lungo e paziente processo del balsamico con i suoi segreti fosse particolarmente retaggio femminile. Non si arrivava ad avere la responsabilità dell'acetaia se non in età matura, dopo aver praticato a lungo il lavoro di assistenza all'anziana che, con coscienza, affidava la continuità della tradizione ad un'altra congiunta più giovane che mostrasse attitudine e interesse.

Tradizione le cui modalità, partendo da un'origine comune, si stemperavano in una gamma infinita di peculiarità che, pur rimanendo nell'ortodossia, creavano balsamici dai tratti distintivi inconfondibili, sino a poter affermare che, ognuno, aveva un'impronta familiare.

Anche la famiglia Benassi aveva un'acetaia che, tramandata di generazione in generazione, è ancora viva



ed è attualmente curata dal dott. Ruggero Benassi, da cui si apprende che il vascello più antico, ereditato dalla zia Maria Ferrari, risale al '700. Ancora famiglie Barbieri e Martinelli, questa seconda erede di un ramo Barbieri, continuano a curare le loro acetaie sulla scorta di insegnamenti tramandati di generazione in generazione; dalla testimonianza orale di Olio Barbieri si apprende che ad avviarlo alla cura del balsamico è stata la madre Maria Barbieri (cognome omonimo a quello del padre).

Tengono un'acetaia Candida e Mario Schiavi di Cortile, la famiglia Zironi di San Martino Secchia, la quale, nel subentrare nella proprietà all'antica famiglia Bertesi, entrava in possesso anche dell'altrettanto antica acetaia della torre. Per certo si sa che anche la famiglia Foresti si dedicava familiarmente alla produzione dell'aceto balsamico e quanto fosse ritenuto prezioso il possesso di un'acetaia lo si desume dalla volontà testamentaria del cav. Pietro Foresti, uomo colto, membro della Commissione Municipale di Storia Patria, rivestiva il ruolo di Regio Ispettore per i monumenti e per gli scavi dei mandamenti di Carpi, Novi e Concordia ed è stato infinitamente munifico verso la città di Carpi; il 5 gennaio 1923, scriveva: "Nella mia piena facoltà di mente, scrivo di mia mano que-



ste mie ultime volontà invocando da Iddio santissimo la sua valida assistenza onde io non incorra involontariamente in qualche fallo o dimenticanza.... Alla mia tanto amata sposa (segue elenco beni diversi) il landeau e finimenti belli ed un quarto di bariletti d'aceto.... al mio amato figlio Carlo Alberto assegno (segue elenco beni diversi) tutti i miei libri d'arte ed una quarta parte dei bariletti d'aceto.... Al mio diletto figlio Aldo (segue elenco beni diversi), assegno una quarta parte dei bariletti d'aceto ed una vettura a sua scelta.... Al mio tanto amato figlio Avv. Giorgio ... una quarta parte dell'aceto...."

L'acetaia, che si componeva di 12 bariletti, smembrata dopo la sua morte, era tenuta presso Palazzo Foresti di Carpi, quel palazzo dove Pietro Foresti aveva creato una Galleria d'arte, tanto importante da essere citata nella monografia su Carpi, inclusa ne "Le cento città d'Italia". Nel 1956, la famiglia Foresti concedeva a Mario Sacchetti di operare prelievi a scopo di studio da sei dei 12 bariletti o vascelli di quell'acetaia, rimasti insieme per via dell'unità domiciliare di coloro che li avevano avuti in eredità; relativamente a ciò veniva relazionato: " (...) *I prelievi dai vascelli, eseguiti in epoca intermedia agli annuali rincalzi con il mosto concentrato, mi permisero di constatare che l'aceto balsamico si era trovato perfetto nei consueti caratteri organolettici, sapore,*



odore, consistenza e colore, propri di questo prodotto...."

Sapientemente e accuratamente seguito senza alcun risparmio di costi e di tempo, il balsamico tradizionale ha sempre richiesto una perizia non improvvisabile, botti, spazi ed esposizione adatti. Queste le ragioni per cui la produzione e il consumo del balsamico è stato prerogativa di pochissimi, una casta esclusiva che, nei secoli passati, non era certamente orientata alla commercializzazione di un prodotto destinato al consumo familiare o che diveniva omaggio esclusivo per una ristrettissima cerchia di persone ritenute di riguardo, capaci anche di valutare appieno la preziosità del dono ricevuto.

Lucia Nora. *Centro Etnografico del Comune di Carpi*

- Uva maritata all'olmo, riproduzione miniatura (XIV - XV sec.)
- Potatura della vite coltivata a piantata, riproduzione di una illustrazione delle Georgiche di Virgilio (XV sec.)
- Allegoria della cottura del mosto, riproduzione (XVIII sec.)
- La famiglia Arletti impegnata nella vendemmia a Budrione Miglirina di Carpi foto inizi anni Venti
- Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena A Spilamberto, interno