



Comunità di Carpi



CITTÀ DI CARPI

L'ACETAIA COMUNALE DI CARPI

i primi dieci anni di vita
2005 - 2015

Quaderno n° 1

CARPI, SETTEMBRE 2015

L'ACETAIA COMUNALE DI CARPI

*I primi dieci anni di vita
2005 - 2015*

Presentazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, la composizione dell'acetaia, i nomi delle batterie, gli omaggi dell'Amministrazione Comunale e i commenti dei visitatori.

Quaderno n. 1

A cura di Remo Sogari

e della Comunità carpigiana della Consorteria ABTM di Spilamberto

Progetto grafico Alberto Cova

Settembre 2015

ACETAIA COMUNALE DI CARPI

Nel sottotetto di Palazzo Scacchetti, residenza municipale nel cuore del centro storico di Carpi, ha sede l'Acetaia Comunale.

L'Amministrazione comunale ha voluto rendere omaggio a questo prodotto tipico 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.

LA SEDE

Palazzo Scacchetti è realizzato sul finire del Settecento per volere della famiglia Scacchetti, che per la propria attività (commercio di cappelli in truciolo) ritiene di fondamentale importanza avere una residenza nel centro storico della città. Con l'inizio dell'ottocento il Palazzo diviene proprietà della Comunità di Carpi, che la destina ad accogliere uffici pubblici e ne inizia un restauro in pieno gusto neoclassico. Superati i conflitti mondiali del Novecento, il palazzo mantiene la centralità nella vita civile della città e subisce alcuni definitivi rimaneggiamenti strutturali fino al restauro complessivo finitosi nel corso del 2004.

L'ACETAIA DI CARPI

L'acetaia è composta di tre batterie di botticelle pregiate, che nella denominazione ricordano figure importanti del passato di Carpi: Maria Beatrice (d'Este - sposa di Giacomo II Re d'Inghilterra), Caterina (Pico madre di Alberto Pio e sorella di Pico della Mirandola) e Adelaide (Menotti - sorella di Ciriaco e imprenditrice del truciolo), accompagnate da due botti madri che servono ad alimentare le batterie presenti.

Ora le varie batterie presentano un numero variabile di botticelle che va da un minimo di sei a un massimo di dieci, realizzate con legni diversi e con

capacità a scalare variabile. Le essenze dei legni usati per la costruzione delle botticelle sono: rovere, castagno, frassino, robinia, ciliegio.

Lo sviluppo e la cura dell'acetaia comunale carpigiana sono affidati alla comunità locale della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, a garanzia e nel rispetto assoluto della tradizione.

L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA (A.B.T.M.)

Da sempre il balsamico della tradizione proviene dalla spontanea trasformazione del mosto ricavato da uve coltivate da secoli nelle nostre zone che sono: Trebbiano modenese, Trebbiano di Spagna, Lambrusco grasparossa, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco salaminò, in ogni caso da vitigni iscritti alle D.O.C. della Provincia di Modena.

Il mosto crudo ottenuto dalla spremitura soffice delle uve, è sottoposto a cottura in caldaie a fuoco diretto e a vaso aperto ridotto a 26° / 28°, babò di concentrazione zuccherina.

Per l'esigenza della batteria e per meglio armonizzarla, si riscalzerà con mosto meno fermentato (con più zuccheri) per batteria con prevalenza di acidità, mosto più fermentato e acetificato per batteria con prevalenza di dolce.

Gli zuccheri sono controllati tramite il mostimetro di babò, che è un densimetro graduato che permette di leggere direttamente la quantità di zuccheri nel mosto;

1 grado Babò corrisponde all'1% di glucosio.

Nelle zone della Provincia di Modena il grado Babò del mosto d'uva Trebbiano si aggira normalmente sui diciotto gradi.

La conservazione del mosto sino a Primavera, tempo ideale per l'utilizzo, è fatta in vasi di vetro, che devono essere sigillati immediatamente dopo aver immesso il mosto bollente.

Durante il periodo invernale il freddo farà decantare il tutto.

METODO CLASSICO DI AVVIAMENTO DI UNA BATTERIA

Le essenze dei legni usati per le botticelle sono da sempre, gelso, casta-

gno, ginepro, rovere. In questi ultimi tempi si è fatto uso anche di ciliegio, frassino, robinia.

Venuti in possesso delle botticelle, siano esse ricavate da legni nuovi o vecchi di recupero, vanno purificate al loro interno con acqua bollente nella quale è stato sciolto un 10% di sale da cucina.

Dopo circa ventiquattro ore l'acqua salata va tolta e si risciacquano con aceto di vino bollente e si lasciano asciugare. Infine si riempie completamente di un buon aceto forte ricavato dal vino il quale permarrà nelle botticelle per almeno dodici mesi.

Alla scadenza del periodo previsto per l'acetificazione esse vanno completamente svuotate dall'aceto di vino, che non è idoneo per essere immesso nella catena produttiva dell'A.B.T.M., ma è servito solo per acetificare bene i legni e prelevare il tannino dal legno.

A questo punto tutte le botticelle vanno riempite totalmente con mosto cotto acetificato (detto anche forte di mosto) e rinalzate per tre anni sempre con il medesimo prodotto.

Dal quarto anno si procederà alle operazioni di travaso da una botticella all'altra, e solo la botticella più grande sarà rabboccata con mosto cotto.

LA COMPOSIZIONE DI UNA BATTERIA

Ogni batteria composta di varie botticelle (un minimo di 5) può essere divisa in tre settori:

1. Le botticelle più grosse in testa (e le botti madri), avviano la fermentazione alcolica, che avviene per opera di microrganismi (chiamati lieviti asmofoili) capaci di demolire la molecola dello zucchero trasformandola in alcool etilico, questo, quasi contemporaneamente è bioossidato in acido acetico da altri microrganismi (chiamati acetobatteri).

I legni indicati per le botticelle addette a questa fase sono quelli teneri e porosi (gelso e ciliegio).

2. Le botticelle centrali sono addette alla maturazione, fase nella quale, attraverso trasformazioni enzimatiche molto complesse, comincino a essere

presenti aromi particolari tipici dell'A.B.T.M.

I legni usati per questa fase sono di media durezza (castagno e frassino).

3. Le botticelle più piccole in coda sono addette all'invecchiamento, periodo durante il quale, attraverso modificazioni di tipo fisico e ossidativo per un tempo indefinito, profumi e sapori troveranno l'ottimale equilibrio. Per questa fase si usano legni duri e longevi (rovere e robinia).

IL PRELIEVO, I TRAVASI, IL RINCALZO

Una batteria di botticelle che ha raggiunto il suo regolare e tradizionale invecchiamento, tutti gli anni e per una sola volta, è sottoposta a ben precise operazioni tramandate dalla nostra secolare tradizione.

La stagione ideale per eseguire queste operazioni, per motivi tecnici ben precisi, è la primavera, seguendo la tradizione, con luna calante, in assenza di vento o di tempo perturbato.

La sequenza delle operazioni:

1. Dalla botticella più piccola si preleva la quantità di aceto balsamico destinato all'uso che non dovrà superare il 10-15% della capacità della botticella, questo per non snaturare il contenuto, regola tassativa dettata dal buon senso e da secolare tradizione.

2. La botticella sarà immediatamente rinalzata fino al ripristino del livello in origine con aceto prelevato dalla seconda botticella.

3. La seconda botticella sarà rinalzata con aceto prelevato dalla terza botticella.

4. Così via fino all'ultima botticella più grande della serie che nel nostro caso riceverà un mosto cotto fermentato.

5. Le botti madre riceveranno direttamente il mosto cotto fatto in autunno e conservato nei vasi di vetro. Ogni botte madre riceverà il mosto con concentrazione adeguata alle proprie funzioni.

LA CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

Nata nel 1967 e fondata da Rolando Simonini con lo scopo di sostenere, tutelare, valorizzare e diffondere la cultura dell'A.B.T.M. nel rispetto assoluto della secolare tradizione, ha sede a Spilamberto nella Villa Comunale Fabriani costruita nel 1770 - 1800 e completata nel 1850 - 1860 dalla famiglia omonima.

Numerosi sono i Fabriani famosi fra il 1700 e il 1900 fra cui anche Pio Fabriani con il quale l'Agazzotti di Colombaro intraprese uno scambio di lettere sul metodo per fare l'Aceto Balsamico Tradizionale alla modenese. La villa, acquistata dal Comune all'inizio degli anni '80, fu poi restaurata e data in locazione, per una cifra simbolica, alla Consorteria dell'A.B.T.M. di Spilamberto.

Nel Sottotetto della villa la Consorteria custodisce con grande attenzione la propria acetaia, condotta da un gruppo di soci e composta da diciotto batterie e da otto botti madri.

Negli ultimi anni sono state introdotte nell'acetaia anche diverse batterie, come nel caso della donazione Ferrarini o in "baliatico" come ad esempio quelle di Slow Food e dell'Osteria Franciscana (Chef Bottura)

***A cura della Comunità carpigiana
della Consorteria ABTM***

LE BATTERIE

Alle tre batterie presenti in Acetaia Comunale sono stati assegnati i nomi di donne protagoniste per lo sviluppo della città.

Maria Beatrice (D'Este) – a cui far risalire la possibile, credibilissima origine dell'estendersi del commercio del truciolo con la piazza londinese. L'estensione del mercato di cappelli sulle piazze inglesi sarebbe infatti da ricondurre alle nozze di Maria Beatrice D'Este, figlia di Alfonso IV, con Giacomo Duca di York, che divenne poi re d'Inghilterra, celebrate nel 1673. Al seguito di Maria Beatrice c'erano anche molti carpigiani ed è probabile che siano stati loro ad introdurre il cappello di truciolo e da lì la nascita di un fiorentissimo commercio tra Carpi e Londra.

Caterina Pico nei Pio, figlia di Gianfranco Pico, signore di Concordia e di Mirandola e Giulia Boiardo dei Conti di Scandiano (da lì la parentela come cugina di primo grado con Matteo Maria Boiardo). Donna colta, sorella di Pico della Mirandola, moglie di Lionello, madre di Alberto Pio III, ultimo principe di Carpi. A lei, rimasta prematuramente vedova nel 1477, si deve la salvezza e formazione dei figli Alberto e Lionello, per i quali scelse come precettore uno degli uomini più illuminati dell'epoca, Aldo Manunzio.

Adelaide (Menotti) – La donna a cui si deve la continuazione e il miglioramento creativo dell'arte del truciolo dopo la crisi del 1831 (moti di Modena- morte di Ciro, fuga dei Menotti: un ramo della famiglia ripara a Parigi e uno a Londra- fine del primo embrione di di industria del truciolo- produzione e commercio con le piazze di Londra e Parigi sono sostenuti da Adelaide).



GLI OMAGGI

L'Acetaia comunale di Carpi, posta nel sottotetto di Palazzo Scacchetti (il Municipio) è composta da tre batterie di botticelle pregiate, accompagnate da due botti madre che servono alla loro alimentazione. La produzione dell'Acetaia in questi 10 anni è stata offerta come esclusivo omaggio a ospiti in visita alla città o personalità internazionali, testimoniando della passione e delle abilità necessarie a realizzare questo patrimonio comune della nostra terra e della sua gente. In particolare dal 2006 ad oggi le piccole confezioni contenenti l'Aceto 'del Sindaco' sono state consegnate a figure d'eccezione come lo chef Massimo Bottura e la Regina Elisabetta II, ma anche al Presidente della Repubblica emerito Oscar Luigi Scalfaro e a quello francese François Hollande, al Vescovo Elio Tinti così come al cantante Paolo Belli e al nuotatore Gregorio Paltrinieri.

I COMMENTI

L'Acetaia Comunale è stata inaugurata il 4 Giugno 2005 e nei 10 anni di attività è stata visitata da oltre 6000 persone.

Ai visitatori viene normalmente chiesto di firmare il registro delle presenze ed in diverse occasioni vengono anche scritte frasi di soddisfazione ed ammirazione per la scoperta di questo prodotto.

Ecco di seguito alcuni commenti.

19 giugno 2007
— ed ora alle ricche delle degustazione
dopo aver sollecitato così fortemente
le fibre —
Piero Gatti

2-12-2008 Romolo
Un ora con Romolo tra le botti
antiche è come aver attraversato
la storia intera dei piaceri
dell'uomo.
Marco Bechis
refiste

Faccio i miei più sinceri complimenti
al Comune di Campi per aver consentito
la fondazione di un bell'impresa
e per averla affidata a un gruppo di
veri e competenti conduttori.
Renzo Fiumi Campi, 21/05/09

10 - 11 - 2012

GRAZIE PER LA BELLISSIMA E ACCURATA
SPIEGAZIONE ... CHIUSA CHE NON
CI CONVINCA AD INIZIARE QUESTA AVVENTURA!
FRANCESCA E DANIELE

GRAZIO PER LA VISTA! MI ABETE FATTO CONOSCERE DEI NUOVI
GUSTI E SAPORI! GRAZIE! SARA (URBONA) DARIO (CARPI).

GRAZI COMPLIMENTI A CHI CON AMORE
CONSERVA E TRAMANDA QUESTA TRADIZIONE
Nella Prestidelli

Ho sempre amato l'aceto balsamico;
da oggi ancora di più
Complimenti!

Pie ZK

Complimenti ai Volari Tronconi attraverso
questo progetto Tradizionale F.R. 8 - 3 - 2014



L'Acetaia Comunale è aperta al pubblico nella mattinata del secondo sabato del mese.

Aperture straordinarie sono programmate in occasione di eventi e manifestazioni importanti per la città, quali il Festival Filosofia, la Festa del Racconto, la Maratona d'Italia, il Patrono della Città, Giostra Balsamica, ecc., ed infine è possibile la visita anche su appuntamento per gruppi e scolaresche.

Per info sull'acquisto e degustazioni di ABTM e altri prodotti tipici del territorio,
rivolgersi allo sportello

IAT- via Berengario, 2 - 41012 Carpi
Tel. 059 649255 – email: iat@carpidiem.it