

Modena città balsamica tra aceto e osti autentici

Nettare prezioso e pregiato che si tramanda nell'albero genealogico

VIAGGI Un tempo erano canali, oggi sono vie, stradine, slarghi, portici e passaggi silenziosi dove c'è sempre qualcuno che fa qualcosa. Mani operose, teste pensanti, voci che ondegghiano tra vivace ironia, spietato realismo e italico humour. In piazza Grande si incrociano ruote multietniche tra ruote di bici, panchine e passi veloci. Le botteghe sono la voce intima, una sorta di confessionale dove la verità è più vera delle confessioni in chiesa.

Si inizia al mercato

Al mercato coperto va in scena la spesa quotidiana, affollato viavai di uomini e donne tra profumi e colori di matrice mediterranea. È lì che si comincia a sognare e desiderare quello che poi avviene in trattoria. È lì che si capisce la differenza tra spesa e shopping, tra mercato e supermercato, tra centro vitale e centro commerciale, tra luogo e non luogo.



Una suggestiva veduta notturna del centro.

go. Così va la vita a Modena, terra di osterie autentiche; quelle che si identificano con una figura sempre più leggendaria e difficile da incontrare. Due sono i carismatici osti: Ermes, nei pressi della Pomposa, e Italo nelle campagne di Nonantola.

Ermes è un omine che fa una gran fatica ad arginare il traffico e le file di buongustai che scelgono la sua osteria per sedersi a

tavola; da lui si mangia solo a pranzo, si gusta Modena in un confortevole calderone di profumi, voci, sapori: ottimi i tortellini. Italo Pedroni è oste perché sa essere burbero con gentilezza ed è consapevole del fascino che trasmette la sua osteria. Le sue acetaie sono luoghi di culto e la sua frittata al balsamico vale un viaggio. Ed è proprio l'Aceto Balsamico Tradizionale,

Viatoribus

La guida completa di Modena si trova su Viatoribus.com. Pratica, utile e immediata si può consultare su tablet e smartphone. Suggerimenti e piccoli segreti per organizzare un viaggio, scoprire luoghi e persone della città.

l'esperienza più affascinante. Si tratta di un nettare prezioso e pregiato legato alle vicende di tante famiglie modenesi che hanno nella loro storia, ma soprattutto nella loro soffitta, un'acetaia. È motivo di orgoglio, identità culturale, legame affettivo con persone, luoghi, rituali. Le botti di balsamico sono un albero genealogico, un nesso che unisce nonni e nipoti come il sangue. Tappa imperdibile anche il Museo del Balsamico Tradizionale a Spilamberto sulla strada per Vignola. [BNR CO CARACCIOLO VIATORIBUS.COM](http://www.bnrco-caracciolo.com)

Degustazione

L'Acetaia di Giorgio

VIAGGI L'Acetaia di Giorgio è uno splendido esempio di acetaia familiare dove Giorgio, Giovanna e la figlia Carlotta curano e producono un Balsamico tradizionale di altissimo livello; consigliata la degustazione guidata (059/333015, www.acetaiadigiorgio.it). [VIATORIBUS.COM](http://www.viatoribus.com)

Parmigiano

Hombre di latte

VIAGGI Si chiama Hombre l'azienda biologica specializzata nella produzione di Parmigiano. Da visitare per assistere al processo di lavorazione; il latte viene prodotto direttamente in azienda dove è possibile fare uno shopping d'autore: burro, ricotta, miele, aceto balsamico tradizionale, carne (059/510660, hombre.it). [VIATORIBUS.COM](http://www.viatoribus.com)

Modenatur

Pacchetti sul web

VIAGGI Modenatur è il riferimento giusto per pianificare, organizzare e prenotare un soggiorno a Modena e dintorni. Proposte di viaggio, logistica, info eventi, pacchetti specifici per week-end a tema per gli amanti del cicloturismo. Per informazioni telefonare allo 059/230022, oppure consultare il sito www.modenatur.it. [VIATORIBUS.COM](http://www.viatoribus.com)



plus