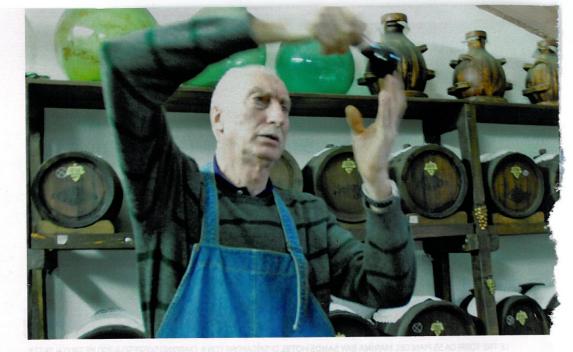
dolce vita





A MODENA, DOVE L'ORO NERO È RAFFINATO

INVECCHIATO NELLE BOTTI DAI 12 AI 25 ANNI, L'**ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE** È UN ELISIR PER CARNI, FRUTTA O GELATO. UN PATRIMONIO CHE SI TRAMANDA. ANCHE COME DONO PER BATTESIMI E MATRIMONI

di **EMANUELE COEN**

ODENA. Come un alchimista rinascimentale, il maestro acetiere si muove tra gli alambicchi e le botti in rovere, castagno, ciliegio, ginepro, frassino e gelso. Nel sottotetto della sua residenza ottocentesca alle porte di Modena, Giorgio Barbieri, dell'Acetaia di Giorgio, custodisce 420 barrique, suddivise in batterie allineate. L'essenza del legno impregna il mosto cotto di uve

lambrusco lasciato a riposare per anni, almeno dodici fino a oltre venticinque per l'extravecchio, prima di diventare aceto balsamico tradizionale di Modena Dop.

Come gli altri produttori del consorzio, oltre trecento fra la città di Pavarotti e Reggio Emilia, ogni anno Barbieri rincalza ciascuna botte con parte dell'aceto di quella che la precede, fino al ripristino del livello originario dell'ultima, la più grande (la botte madre), con il mosto cotto della vendemmia dell'anno pre-

cedente. Un rito ciclico e lento, finché l'oro nero di Modena non è pronto per l'esame decisivo: la commissione di cinque degustatori valuta se i campioni hanno le caratteristiche di tipicità per essere imbottigliato in ampolle da cento millilitri vendute a prezzi che vanno dai 45 ai 130 euro, a seconda dell'età. Da gustare goccia a goccia su fragole, gelato, carni, scaglie di parmigiano, nulla a che vedere con il prodotto industriale da superimercato.

«Il più grande nemico del no-



NELLA FOTO GRANDE, GIORGIO BARBIERI TRA LE BOTTI DELL'ACETAIA DI GIORGIO DI MODENA



IL VINO SOLENNE HA UN CRISTO TRA I FILARI



LUSIRÀ 2008 BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO LICATA (AGRIGENTO) Per generazioni hanno coltivato vigne, i Bonetta. Angelo e i figli Domenico e Carmelo. A Licata hanno trenta ettari di buona terra, a quasi trecento metri di altitudine sul mare, che dista otto chilometri. È nel 2000 che devono decidere per il futuro. C'è aria di crisi, vendere le uve è sempre meno remunerativo. Investono nella specializzazione del vigneto, costruiscono la cantina ad alta tecnologia, chiedono la consulenza di Riccardo Cotarella. Nel 2007 escono le prime bottiglie etichettate Baglio del Cristo di Campobello. Il Cristo ligneo, di antica fattura, sta tra i filari ed è oggetto di devozione e processioni. Per i Bonetta è simbolo di religiosità e sicilianità, un po' come i loro vini, tutti con nomi solenni: Laudari (Chardonnay), Laluci (la luce, è Grillo), Adenzia (vuol dire ascolto, udienza), Lu patri (Nero d'Avola). Facile intuire cos'è questo Lusirà, vero? È Syrah in purezza, uno dei cavalieri erranti meglio acclimatati sull'isola. Assaggiatelo: esprime profondità e ricchezza già nel colore, i profumi sono tipici (dal frutto alle spezie ai toni balsamici), il sapore è intenso, succoso, rotondo, equilibrato. A Senago (Milano) da 8tto, ad Agrigento da Corona sui 21 euro.



stro aceto è la fretta. Per ottenere la qualità è necessario aspettare molti anni, per questo motivo la tecnica è tramandata per generazioni» spiega Barbieri, che insieme alla moglie Giovanna accoglie nell'Acetaia buongustai e chef provenienti da ogni parte del Pianeta per le degustazioni.

All'ombra della Ghirlandina, la torre campanaria medievale che insieme a Piazza Grande è patrimonio culturale dell'umanità Unesco, l'aceto balsamico tradizionale fa parte della storia di migliaia di famiglie. «Da secoli le batterie di botti accompagnano nascite e matrimoni, come dono benaugurante e dote della sposa» afferma Claudio Stefani, 37 anni, amministratore delegato del gran deposito Giuseppe Giusti, l'acetaia più antica (è del 1605) e premiata.

Giusti produce ed esporta in tutto il mondo anche il balsamico di Modena, l'aceto Igp (più fluido del tradizionale Dop) ottenuto dalla fermentazione del mosto cotto e dall'aceto di vino, tutelato dal consorzio che riunisce settanta produttori emiliani. «Produciamo aceti diversi» conclude Stefani «quello per condire l'insalata tutti i giorni e quello per sottolineare le occasioni importanti, come le famiglie modenesi hanno sempre fatto».



GIANNI MURA

LE OPERE DEL CUOCO PITTORE, DALLA BRACE ALLA PADELLA

steria vera, sincera, gradevole, di quelle che fanno pensare al bistrot francese per l'atmosfera, le stampe e gli oggetti ai muri, le facce dei clienti: molte sono qui le generazioni coperte, dagli studenti ai pensionati.

E tutti hanno l'aria di starci benone. In un edificio basso, fine Ottocento, quattro sale, la più vasta è quella del «fogolàr», con la griglia, e lì trovate il patron, Alberto Zilli, gran testa bianca da oste qual è e da artista pure: è pittore quotato, molti quadri alle pareti sono opera sua. Da 15 anni sta tra la brace e la padella, ossia cucina nel modo più diretto oppure usando una pentola di ghisa (si chiama «sac») di origine bosniaca.

Quale che sia il pezzo trattato, dal filetto alla tagliata, dalla salsiccia alla bistecca, alla costata, qui non serve alcun volo pindarico, ma solo ottima materia prima (c'è) e profonda conoscenza della tecnica (idem). Noi vi segnaliamo, difficile da trovare ma di grande resa al palato, il collo di maiale, ossia quel che diventerebbe coppa o capocollo se non ce lo mangiassimo adesso. Saggiamente, Alberto segue la politica dei piccoli fornitori (pollame, conigli, asparagi, funghi) con risultati apprezzabili anche nel vino. Vanno giù bene gli sfusi, Tocai e Cabernet, ma ci sono anche etichette di maggior peso. Il resto della cucina, affidato a Mi-

lan, cuoco sloveno, è tradizione friulana: gnocchi ricotta e erbette, cjarsons, orzetto con speck croccante, frittate alle erbe. A noi è molto piaciuto il ragù di carne di vitello, a tocchettoni, sopra gnocchi di patate.

Da segnalare, cavallo di battaglia del locale, la fagiolata (fagioli in umido con aggiunta di carni miste) che può anche essere piatto unico. Chiaramente in un'osteria che si rispetti non possono mancare i sottoli della casa, la soppressa, il lardo, i formaggi regionali (il Montasio anche grigliato) e qui non mancano. È un posto che spiritualmente, filosoficamente (ebbene sì) è un'osteria, ma alcuni dettagli (le belle tovaglie, i bicchieri giusti, la qualità dei piatti) sono da ristorante.



I VULCANICI FORNELLI

(NEL 1945) E L'ATTIVITÀ SINDACALE HA OCCUPATO **BUONA PARTE DELLA SUA** VITA, FINO ALLA SVOLTA DEL 1996: L'INCONTRO CON ANGELO PARACUCCHI LA COLLABORAZIONE PROFESSIONALE, LA CUCINA A TEMPO PIENO È DOCENTE NEI CORSI ORGANIZZATI DA SLOW FOOD. LA CUCINA NAPOLETANA, PRECEDUTA DA UN'AFFETTUOSA INTRODUZIONE DI CARLO PETRINI, È LA SUA ULTIMA FATICA (EDIZIONI L'ANCORA DEL MEDITERRANEO, PP. 275, EURO 20). LE RICETTE (GLI ANEDDOTI I RICORDI, I CONSIGLI, I TRUCCHI DEL MESTIERE VANNO DALLA CUCINA DI STRADA A QUELLA DEI «MONZÙ», DA QUELLA DI PURA

SOPRAVVIVENZA

A QUELLA DEI GIORNI



ALLE ALPI VIA VENETO 179, CUSSIGNACCO (UDINE)

INFO TEL. 0432-601122
CHIUSO DOMENICA SERA
E TUTTO LUNEDÌ
FERIE DAL 10 AL 30 AGOSTO
CARTE DI CREDITO TUTTE
COSTO DI UN PASTO TIPO
(VINO ESCLUSO) EURO 30