

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

A MODENA UNA TRADIZIONE TUTTA AL FEMMINILE!

Di Jessica Mercurelli, Psicologa

L'aceto balsamico tradizionale di Modena è un condimento fatto esclusivamente con il mosto d'uva cotto ad una temperatura non superiore ai 95°. I vigneti sono composti in tutto o in parte dai seguenti vitigni: Lambruschi (in tutte le varietà), Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta e Montuni, tutti locali e appartenenti al territorio modenese. Successivamente il mosto cotto è sottoposto a fermentazione zuccherina in locali di produzione chiamati acetaie, che devono rispondere a determinate esigenze ambientali e termiche tali da consentire una maturazione del prodotto secondo le tradizionali metodologie, assicurando al prodotto stesso la necessaria ventilazione e l'esposizione alle naturali escursioni termiche. La fermentazione ottiene ottimale maturazione, invecchiamento ed affinamento nelle botti dopo un adeguato periodo di tempo non inferiore a 12 anni; per lo stravecchio ne passano 25! Le operazioni di affinamento ed invecchiamento dell'aceto balsamico tradizionale di Modena avvengono per travaso successivo di mosto cotto in botticelle di differenti dimensioni e tipi di legni classici della zona.

C'è un altro aspetto però che ha catturato la mia attenzione: *in questi territori è ancora in auge la tradizione che alla nascita di una figlia femmina venga impiantata una nuova batteria che, 25 anni dopo, diventa la dote che la sposa porta in matrimonio.*



Batteria "Secchia", Acetaia Comunale di Modena

Ecco, è proprio questo aspetto che mi ha particolarmente colpito ed è quello che mi ha spinto ad intraprendere un'analisi del concetto insito in questo gesto, tanto antico così prepotentemente attuale, colmo di un significato profondo e radicato che valorizza la famiglia, i legami, il rispetto delle tradizioni e che quasi costituisce un ponte tra il passato e il futuro; su quel ponte in un frenetico presente camminano le donne con le loro botti piene di saperi e di sapori che lasciano in bocca una forte persistenza amara accompagnata ad una gradevole dolcezza la quale spinge ad assaporare sempre più e che mantiene viva la responsabilità di quel dono.



Aceto Balsamico Tradizionale, Acetaia Comunale di Modena

Visivamente mi viene da immaginare la famiglia con la fotografia che ho riportato qui sopra: al centro il nucleo parentale e lateralmente i figli. La famiglia ha la proprietà di non essere mai uguale a sé stessa e soprattutto negli ultimi decenni è stata oggetto di grandi cambiamenti sia interni che esterni, di particolare attenzione, ma ne è stata anche riscoperta la dimensione di vitalità e risorsa. Un appunto mi sento di farlo...il Tradizionale che con orgoglio si accosta alla denominazione dell'aceto, oggi non mi sento di accostarlo a quello di famiglia, per il semplice fatto che non esiste più un'unica forma familiare, ma esistono più forme e tipologie che sono il prodotto di un continuo spostamento di confini tra ciò che viene considerato "pubblico" e "privato"; si è progressivamente assistito ad un abbandono del modello patriarcale e ad un isolamento abbastanza significativo della rete parentale nonché ad un individualismo sfrenato in cui nessuno è più compagno di strada dell'altro ma antagonista ed egoista. (Bauman) "Viviamo in una società complessa che rende difficili le connessioni, il rapporto tra coinvolgimento e distacco, e che modifica continuamente il senso, le aspettative e i valori; tutto ciò ci aiuta a comprendere la specificità della famiglia, la sua continua crisi, ma anche la sua incessante riorganizzazione." (Donati, 1998)

La modernità liquida è "la convinzione che il cambiamento è l'unica cosa permanente e che l'incertezza è l'unica certezza".

Zygmunt Bauman

Io credo di far parte della generazione di mezzo: quella che da una parte sta per essere travolta dalla piena del mondo liquido-moderno, in cui non esistono più giuramenti di fedeltà a lungo termine, dove si ha paura della solidità dei rapporti umani, dove è meglio l'estemporaneo piuttosto che l'eterno, dove esiste in ogni circostanza il binomio inossidabile del "tutto e subito", dall'altra sento di portarmi con me in questo strano viaggio qualcosa di diverso. Diverso perché ormai sta diventando l'eccezione, diverso perché è a volte non viene preso neanche in considerazione, diverso perché ti salva dall'omologazione di una società senza tratti distintivi. Quando ho sentito che una famiglia decide e sceglie di consegnare in dote alla figlia che si sposa una cosa così preziosa, figlia di storia e tradizione, beh qualcosa in me ha sussultato. Mi sono piacevolmente sorpresa!

C'è qualcosa che allora si sta ancora aggrappando agli scogli per non farsi travolgere dalla piena, c'è qualcosa che in maniera coraggiosa difende il Tradizionale, c'è un valore affidato alle donne, quelle che orgogliosamente mi immagino attraversare quel ponte con la loro dote.

In maniera quasi automatica mi viene in mente un'immagine di donna inusuale; non quella che ossessivamente viene proiettata in tv, giornali, media o videogiochi, come simbolo di perfezione e salute, ma una donna reale. Una donna che conosce la ragione ed ostenta la sincerità e l'onestà. Una donna che conosce il sacrificio ma non è vittima del capitalismo e del consumo, una donna che ha saputo ricevere un dono prima paterno e poi familiare. Una donna che ha saputo creare lo spazio necessario che congiunge l'infanzia, l'adolescenza ed infine l'età adulta in cui trovare riconoscimento, nutrimento e continuità per saper trasmettere a sua volta alle generazioni che verranno. Una donna che porta con sé molto più che una semplice dote, perché in quel regalo offerto si racchiude la costanza, il sapere, l'umiltà, l'amore per il proprio territorio, il segreto, la voglia di far conoscere l'originalità, la tradizione e la famiglia!

*“Sarà un caso
ma qualche
goccia di
aceto sulle
tempie ridà
vita nei
momenti
difficili, e non
è mitologia”*

