



La cantina del Borgo del Balsamico ad Albinea, in Emilia-Romagna.

L'ACETAIA CON IL RESORT INTORNO

Nel cuore dell'Emilia, due sorelle hanno trasformato un'antica dimora nel **Borgo del Balsamico**, un'oasi dove l'arte dell'antico condimento incontra ospitalità di charme, natura e design.

di Chiara Risolo

Il suo colore bruno amplifica il candore di un caprino, nobilita il verde delle foglioline di un tenero songino, fa pendant con il rosso brillante di una fragola succosa... È l'aceto balsamico, condimento denso per eccellenza, tanto amato da raffinati gourmand.

Che il migliore in assoluto, dal punto di vista qualitativo, sia prodotto da sempre a Modena e a Reggio Emilia lo sanno anche i muri. In commercio, tra le numerose offerte, svettano, e non hanno pari, il balsamico di Modena Igp e il balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop.

Panorama ha curiosità in un luogo dal nome inequivocabile: il Borgo del

Balsamico. Qui si producono e si possono degustare entrambi gli aceti.

Le proprietarie sono due sorelle, Cristina e Silvia Crotti, già fondatrici del brand di moda Maska. Nel 2004, in quel di Albinea, nel Reggiano per l'appunto, hanno scelto di trasformare un'antichissima acetaia di famiglia in una vera e propria azienda con tanto di hospitality.

La tenuta, che sorge all'interno di un parco secolare, vanta infatti 8 camere ricavate in una dimora settecentesca circondata da una serra, frutteti e un incantevole giardino all'italiana. In altre parole, il Borgo è la meta ideale per chi, oltre al piacere di una vacanza rilassante nella natura, desidera assaporare inimitabili delizie di cui il Belpaese è foriero.



Passione di famiglia
Le sorelle imprenditrici Silvia (a sinistra) e Cristina Crotti hanno trasformato, nel 2004, una antica acetaia nel Borgo del Balsamico, tenuta di charme con cantina.

Non prima, ovviamente, di avere visitato l'acetaia, il cuore pulsante di tutto, il luogo dove il mosto cotto invecchia per un tempo lunghissimo rinchiuso a seconda della tipologia ora in barili di rovere, ora in tini, ora in botticelle. Il tempo già. Variabile dirimente per un risultato finale impeccabile, ma non l'unica.

«Quando all'inizio, studiando il mercato del balsamico, ci siamo accorte che il focus commerciale era sempre e soltanto sugli anni di invecchiamento, abbiamo voluto concentrare le nostre energie su un altro argomento importante soprattutto per il consumatore, ovvero l'utilizzo del condimento in cucina. Ed è così che abbiamo messo a punto un codice cromatico che guida nella scelta del prodotto più adatto a seconda del piatto» spiega Cristina Crotti.

Ecco allora le utili etichette: gialle, arancio, rosse e aubergine (queste ultime per il Tradizionale di Reggio Emilia). A ognuno il suo balsamico insomma, più giovane e fresco, più avvolgente e dolce, o molto intenso e impenetrabile. Anche se, l'edizione speciale, a prescindere dal colore, merita senza dubbio l'acquisto. La bottiglia che celebra il ventennale del Borgo, è stata disegnata per l'occasione dall'artista Steffi Bauer: è una piccola opera d'arte. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA