№ 9

SETTEMBRE
OTTOBRE
2026

foster

COLTIVIAMO IL VIVERE MEGLIO

7,50 €



PHOENIX SRL - BIMESTRALE ANNO II NUMERO 9 - SETTEMBRE/OTTOBRE 2026

ISSN 3035-515X

IL GRANDE RIENTRO
Tornare con la voglia di ripartire. Desiderare senza una ragione. Iniziare a vivere meglio.

LA TEORIA DEL GIOCO

Voglia di divertimento e di un guardaroba che sappia osare per un autunno a tinte piene.

#IOSONOFOSTER
Ciò che è prezioso per noi è avere una voce e sentirci liberi di esprimerla. E per voi?

Modena, terra del balsamico

Una provincia e due storie italiane legate all'aceto. Una comincia nella notte dei tempi, l'altra pure, ma è diventata un pilastro del Made in Italy. Destinazione: Modena, per scoprire il raro Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e l'Aceto Balsamico di Modena IGP, che usiamo tutti i giorni.

di **MARGO SCHÄCHTER**



ACETOTURISMO Borgo del Balsamico è una elegante dimora settecentesca che offre ospitalità, degustazioni e tour guidati nell'acetaia che produce Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, altra micro produzione da 2.000 litri all'anno invecchiati anch'essi almeno 12 o 25 anni. A sinistra, la visita di Casa Giusti a Modena include il museo della famiglia di acetieri più antica d'Italia, le acetaie e la degustazione finale.

La prima traccia di produzione di un aceto "particolarissimo" tra Modena e Reggio Emilia risale all'anno 1046. C'era ancora il Sacro Romano Impero. Come molti prodotti tipici italiani, che discendono da una tradizione millenaria, quella dell'aceto balsamico non è da meno ma se oggi il 93% della produzione vola altrove e questa è la prima IGP nostrana per export, il merito è di una grande innovazione, un miracolo economico italiano degli anni Ottanta. Quella che oggi chiamiamo Food Valley è una porzione di Pianura Padana dove fa un caldo soffocante in estate e un freddo umido e infido in inverno, le caratteristiche climatiche migliori per dare vita all'Aceto BalsamicoTradizionale di Modena DOP. Ogni famiglia qui se lo produceva in casa e un tempo aveva una batteria di botti in solaio, dalla più grande alla più piccola. Ogni inverno si prelevava dal barile più piccolo un litro o poco più di prezioso oro nero e poi si rabboccava

PHOTO CHANTAL ARNTS (A SINISTRA) - COURTESY ACETAIA GIUSTI (A DESTRA)







ETICHETTE
L'Aceto Balsamico di Modena IGP può venire affinato 60 giorni oppure essere "Invecchiato" almeno 3 anni o diventare "Riserva", oltre i 5 anni. Idem per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP che invece deve avere sempre almeno 12 anni, o può essere "Extra Vecchio" se supera i 25 anni. Altre indicazioni come anni specifici di invecchiamento o numeri apposti in etichetta non sono ammessi dal disciplinare (e sono spesso escamotage commerciali per valorizzare prodotti differenti, e meno pregiati).

con l'aceto proveniente dalla botte immediatamente più grande, e così via finché la prima veniva rabboccata con del mosto cotto dell'ultima vendemmia.
Uva e tempo: per fare l'aceto balsamico servono solo due ingredienti, 12 anni minimo, e il risultato finale è un liquido intenso, denso, complesso e preziosissimo. Fino al 1983 però non aveva neppure un disciplinare codificato e usciva a stento dalla provincia, e ancora oggi a parte pochi esempi è un prodotto estremamente artigianale. «C'è chi fa altro aceto (pochi), chi fa l'elettricista o ha un altro lavoro» mi racconta Cesare Mazzetti, Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP, e nel board dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, altro consorzio, riuniti insieme dal progetto "Le Terre del Balsamico". «Imbottigliamo tutti nello stesso impianto, due o trecento bottigliette a testa», quelle disegnate da Giugiaro, e anche se oggi è famoso nel mondo ne produciamo solo 16.000 litri annui. «Qualche vasca da bagno, 16 per la precisione», mi dice. «Quello che esportiamo e quello che consumiamo, anche noi italiani, è l'IGP, frutto di un sistema produttivo da 91-94 milioni di litri e 15 milioni di bottiglie che vanno in tutto il mondo». Nessuna invenzione moderna però perché «nasce dalla storica consuetudine familiare di miscelare il poco aceto tradizionale che si otteneva dalle botti a fine anno con dell'aceto di vino», per farne quello che facciamo tutti: condirci l'insalata. La vera tradizione quindi è "tagliarlo" e miscelarlo, esattamente come accade nelle industrie che sviluppandosi sul territorio hanno portato il Made in Italy nel mondo. Andarle a visitare e scoprire la loro storia è ugualmente interessante che vedere una piccola batteria in soffitta, e c'è un week-end in cui si possono fare entrambe le cose: Acetaie Aperte, dal 25 al 27 settembre 2026. —■

PHOTO COURTESY BORGO DEL BALSAMICO (IN ALTO A SINISTRA)
COURTESY CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP (IN ALTO A DESTRA)

