



## L'aceto balsamico tradizionale nella storia di Modena

La zona tipica dell'aceto balsamico tradizionale comprende i territori della provincia di Modena e parte di quella di Reggio Emilia. Questo territorio fu governato per secoli dai signori della **Casa d'Este** e proprio grazie al loro interesse e alla loro dedizione, vennero riconosciute le sue altissime qualità e le condizioni ideali per prosperare ed accrescere la propria fama.



Da numerosi documenti di corte si è appreso dell'antichissima origine del balsamico che, seppur incerta, può essere collocata agli inizi del **1500**.

Date le particolari condizioni ambientali di alcune aree del **Ducato Estense**, si iniziò a produrre l'aceto seguendo quello che diventò il **metodo classico**, procedimento che rimase pressochè immutato per diversi secoli. Alla base di tutto c'era l'**aceto di vino**, lasciato invecchiare naturalmente per decine e decine d'anni.

È il **1861** quando l'**avvocato Agazzotti** 'rivoluzionò' la tecnica di produzione fino ad allora conosciuta, trasformandola in quella attuale: non più l'aceto di vino, ma il **mosto cotto** come base per avviare le nuove batterie.

Col passare degli anni l'aceto balsamico diventò protagonista nella storia. I sovrani di tutta Europa lo apprezzavano e lo ricercavano, sia come **condimento** per pietanze che come **digestivo**.

Il termine **balsamico**, del quale troviamo testimonianza scritta soltanto nel 1747 in un registro della cantina ducale, deriva proprio dalle **proprietà medicinali** che inizialmente gli sono state attribuite.



Francesco I d'Este (1610 - 1658)

Visto l'amore degli Estensi per il balsamico, un intero torrione del palazzo ducale venne adibito alla sua produzione ed al suo affinamento.

Si compilavano libri e registri contabili in entrata ed uscita per sapere sempre l'esatta quantità di mosto che doveva servire per 'accomodare' l'acetaia.

Sia il **Duca Francesco I** d'Este che il suo predecessore **Cesare** controllavano sempre il consumo che si faceva a corte tramite un 'ordinario' sul quale venivano annotate le quantità usate da ogni singola persona.



Cesare d'Este (1562-1628)

Nel **1796** l'allora duca **Ercole III** d'Este venne deposto da Napoleone Bonaparte e dovette fuggire da Modena portandosi via tutte le botti e le bottigliette. Terminò così la storia dell'**Aceto Balsamico Ducale**.

Alcune famiglie modenesi continuarono però a tramandare questo patrimonio e a farne vero e proprio orgoglio della nostra terra, tant'è che **non se ne faceva commercio**. Ogni famiglia lo produceva e lo custodiva gelosamente nelle proprie botti per poi farne dono prezioso alle persone di riguardo o per arricchire la **dote delle figlie**.

Quindi è grazie ai nostri avi se Modena ha conservato le consuetudini e le tradizioni di questo prezioso condimento balsamico.