

Sintesi della visita - Azienda "Acetaia Pagani"

Nome del responsabile: Aura Pagani e Roberto Foschi

Indirizzo: Via San Faustino, 28 – Rubiera (Re)

Telefono: 346 9847310

Mail: acetaiapagani@gmail.com

GRUPPO DI VISITA

Produttore affine: Fulvio Bucci

Consumatore: Gloria Venturini, Francesco Fortino, Ilaria Vedani

Tecnico: Alberto Chiappari

VISITA

Data della visita 06/05/2023

Ora di inizio 15.30

Ora di conclusione 18.30

Osservazioni generali

Che questa visita sia particolare, lo capiamo quando giungiamo al luogo dell'appuntamento. Non siamo in aperta campagna ma nel piccolo abitato di San Faustino, nelle campagne limitrofe a Rubiera. L'acetaia Pagani si trova di fronte ad un'elegante palazzina. Lì ci accolgono Aura e Roberto e anche Fulvio, produttore affine, che ci sarà molto utile a capire meglio ciò che regola il processo di formazione dell'aceto balsamico.

L'attività è nata negli anni '70 dal padre di Aura che ha iniziato per passione. Aura e Roberto, con una scelta coraggiosa, si sono licenziati dalle precedenti occupazioni nei primi mesi del 2020, proprio contemporaneamente all'inizio della pandemia da covid, con tutte le prevedibili conseguenze...

L'azienda non è all'interno del Consorzio di tutela dell'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia DOP né rispetta del tutto il suo disciplinare. Il motivo sono le regole restrittive del Consorzio ma anche il fatto che per un'azienda molto piccola diventa difficile proporre un prezzo troppo elevato. Il mercato del "tradizionale" è infatti limitato ad una piccola nicchia di acquirenti con ampie disponibilità economiche.

Discutiamo sull'origine storica degli aceti balsamici e sul perché sono nati fra Reggio e Modena. In queste province era tradizione che le famiglie tenessero delle batterie per produrre aceto, anche solo per uso familiare. Questa consuetudine si stava perdendo ma ora, per fortuna, è in ripresa. Il problema sono anche le case moderne che per caratteristiche e spazi non sono adatte alla maturazione dell'aceto.

Curioso sapere che la batteria di botti fosse in passato una dote delle donne che andavano in sposa. Più era grande la batteria, più era ricca la dote.

Oltre al Consorzio, a Reggio è attiva anche la "Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano" che organizza palii cioè gare fra produttori. Sono gli appassionati, i cultori dell'aceto e non aziende necessariamente iscritte alla DOP.

Entrati nella casa vediamo una botte dove viene tenuto un aceto che invecchierà poco e da utilizzare quotidianamente. Qui disquisiamo sui vari tipi di aceto balsamico. Occorre distinguere bene fra aceto balsamico tradizionale dop e quello igp. Importante è leggere le etichette e capire, per esempio, se viene utilizzato anche il caramello.

Saliamo poi nel solaio dove vi è l'acetaia vera e propria, com'è tradizione. E' composta principalmente da due stanze. Qui sono presenti le batterie cioè l'insieme delle botti fra cui avviene il passaggio di prodotto. Sono infatti di dimensioni sempre più piccole al passare degli anni di maturazione dell'aceto. Nella prima, più grande detta "la Badessa", viene introdotto il mosto, dall'ultima, la più piccola, viene prelevato l'aceto per la commercializzazione.

Non deve essere mai tolto più della metà del prodotto presente in una botte per evitare che si debba inserirne troppo di nuovo. Addirittura nel disciplinare del Consorzio DOP non può essere prelevato più del 15 % di aceto.

Occorre tenere presente che nell'acetaia Pagani c'è un'evaporazione del 15% di prodotto annuo.

Il solaio deve essere caldo e il tetto non deve essere coibentato. Da Pagani si raggiungono anche 45/48 gradi nel periodo estivo

Le botti hanno un'apertura coperta da un "pezza" di cotone in modo che il prodotto "respiri" e pian piano si concentri.

Le pezze, quando non utilizzate, possono essere lavate solo con acqua calda e non con detersivi. Botti recuperati da altre produzioni vengono lasciate per 3/4 mesi con all'interno aceto di vino per poi poter essere utilizzate nelle produzioni di aceto balsamico. Per quelle nuove, invece, questo processo deve durare per 6/8 mesi. In questo modo si arricchiscono di "flora" acidificante. Dal punto di vista microbiologico è meglio utilizzare botti dove è già stato presente del vino.

Anche il mosto ha già al suo interno una flora microbica specifica. Con le alte temperature dell'acetaia la flora che prevale è, appunto, quella acetica che ossida l'etanolo trasformandolo in acido acetico. Rimanendo sempre all'interno della botte una base di aceto, quando viene introdotto il mosto parte subito il processo di acetificazione.

La differenza fra le singole acetaie, che spesso si riscontra, dipende dalle botti, dal materiale di partenza, dalla temperatura e dalla traspirazione. Può succedere che una singola botte prenda, purtroppo, un cattivo sapore.

Le batterie di solito sono di 5-6 botti ma, come nel caso dell'Acetaia Pagani, possono essere anche di dieci. L'ultima per essere considerata dalla Confraternita e permettere la partecipazione ai vari palli, deve essere di dieci litri.

Per le insalate va meglio un prodotto meno invecchiato e più acido mentre con i dolci e i formaggi è più adatto un aceto denso e dolce.

La batteria vicino alla quale stiamo chiacchierando si chiama "Articolo 40" perché è stata attivata nel 1974. Non si può, infatti, dare un'età all'aceto ma la si dà alla batteria, partendo dal momento in cui ha iniziato a lavorare ininterrottamente.

Il passaggio fra una botte e altra avviene una volta l'anno. Nell'Acetaia Pagani viene fatto tra gennaio e febbraio perché risulta così più limpido il prodotto. Occorre stare attenti che il liquido non diventi troppo denso e troppo dolce diminuendo in questo modo l'acidità. A seconda dei parametri riscontrati, si decide quindi anche quanto prodotto si preleva per mantenere il giusto equilibrio nella batteria.

Il sistema è questo: si preleva la quantità corretta per l'imbottigliamento dalla botte più piccola. A catena si passa il prodotto da una botte all'altra per rimboccare quella successiva fino ad arrivare alla "Badessa" che viene rimboccata con il mosto cotto. Nelle batterie, man mano che si passa alle botti più piccole, dove avviene una maggiore evaporazione, il prodotto si scurisce e diventa più denso.

In alcuni casi non usano la batteria ma delle botti singole dove non avviene il travaso e viene fatto un prelievo limitato. E' naturalmente un prodotto di minor pregio.

Una cosa importante sono i legni delle botti perché ognuno ha le proprie caratteristiche e rilasciando specifici aromi. Per la loro durata, il padre di Aura ha scelto a suo tempo per la maggior parte, botti di rovere e acacia. A volte le botti hanno delle perdite però l'aceto uscendo cristallizza e blocca ulteriori dispersioni. Nella situazione peggiore si sostituisce una doga, mai la botte intera. Alcune botti sono di ginepro ma sono piccole perché è difficile trovare esemplari di questa specie di grandi dimensioni. Inoltre, si utilizza il ginepro solo per le botti piccole perché, essendo un legno molto aromatico, se dovesse rilasciare dei residui resinosi e rovinare il prodotto, se ne perderebbe meno.

Un'altra cosa caratteristica che notiamo è che sopra le botti c'è un sasso: è una tradizione perché si diceva che portava bene e "attirava gli umori dell'aceto". Nel Reggiano in passato prendevano i sassi dal fiume Secchia mentre nel Modenese si mettevano quelli del fiume Panaro. In realtà i sassi servivano per evitare l'ingresso di animali ed in particolare i topi che erano frequenti in campagna,

Le botti che perdono, di solito, sono sempre le più piccole perché c'è meno umidità ed il legno "gonfia" meno.

L'aceto balsamico non ha bisogno di grandi interventi umani, "fa tutto da solo", occorre solo fare qualche controllo, "accompagnarlo" e poi travasarlo. Occorre semplicemente mantenere le condizioni giuste.

Per fare l'aceto si parte dal mosto cotto ottenuto, normalmente, da uve "trebbiano" o "lambrusco". L'Acetaia Pagani acquista il mosto da aziende vitivinicole del Reggiano. E' un mosto già fermentato quindi già acidificato a due gradi e di cui non conoscono le uve di partenza. La principale fornitrice è la Cantina sociale di Formigine Pedemontana. Le cantine di Reggio e Modena, infatti, oltre alla vendita del vino, si specializzano anche nella produzione di mosto cotto. Quest'anno hanno acquistato 1000-1200 litri di mosto cotto.

Acquistano anche dalla Cantina Vitivinicola Prati (RE) da cui prelevano circa 600/800 litri di un mosto acetificato che ha già 3/4 anni di invecchiamento. In più da "Prati" acquistano il concentrato bianco e l'aceto di vino per fare il BIANCO che è un blend (misto).

Vorrebbero utilizzare mosto biologico ma in zona non viene prodotto con uve della zona perciò hanno preferito continuare ad usare prodotto locale. Hanno intenzione di fare una sala di cottura e coltivare una vigna bio per la produzione di proprie uve. Con le attuali dimensioni produttive, circa mezzo ettaro sarebbe sufficiente per garantire il prodotto all'acetaia. In ogni caso avere una sala di cottura permetterebbe di selezionare almeno l'origine delle uve.

Fanno sostanzialmente tutta vendita diretta (mercatini in particolare). La produzione è limitata dalle dimensioni dell'acetaia che non permette di svilupparsi oltre ed è per questo che si sono dedicati quasi esclusivamente alla vendita diretta (hanno solo un rivenditore stabile, un caseificio locale).

Scendendo dal solaio, sulle scale, vediamo gli attestati dei vari palii a cui l'aceto Pagani ha concorso. La partecipazione a queste competizioni, ha un significato importante perché il fatto che altri, competenti, assaggino il tuo aceto è molto utile per avere un riscontro sulla qualità del proprio lavoro.

Entriamo nella stanza dove avviene l'imbottigliamento e l'etichettatura. Le bottiglie vanno da 50 cc al mezzo litro a seconda del prodotto; per gli aceti di uso quotidiano, meno invecchiati, si utilizzano quelli di formato più grande. Imbottigliamento e etichettatura sono fatte tutte manualmente. A livello di tempo impiegato, è l'attività più onerosa dell'acetaia. Per ragioni di costi (sterilizzazione) non fanno riciclo di vetro ma in alcuni casi non etichettano e mettono un cartoncino dando indicazione su come riutilizzare le bottigliette.

Da qualche tempo, visto l'interesse, fanno degustazioni e visite all'acetaia specifiche per i bambini che apprezzano molto l'aceto. Fanno imbottigliare i bambini e gli fanno anche disegnare ad ognuno la propria etichetta. Alla fine gli conferiscono l'attestato di "perfetto imbottigliatore".

La visita si conclude nello spaccio dove Aura e Roberto ci fanno assaggiare vari tipi di aceto ed apprezzare le loro peculiarità e diversità con qualche goccia su scaglie di Parmigiano-reggiano.

Gli assaggi partono da un cosiddetto "blend" fatto di mosto e aceto di vino affinato sei mesi in una cisterna d'acciaio, poi si passa al "Articolo 7", all'"Articolo 10", all'"Articolo 15", all'"Articolo 25" e all'Articolo 25" invecchiato nelle batterie di ginepro che gli dà, perciò, un aroma particolare. Infine si chiude in bellezza con l'"Articolo 40" preso dalla batteria che ha iniziato la sua attività nel 1974!

Aura ci illustra i vari utilizzi in cucina e a tavola dei vari tipi di aceto. Dobbiamo dire che gli assaggi sono stati particolarmente apprezzati.

Suggerimenti

Sarebbe importante perseguire il progetto di avere una propria produzione di uve e mosto. In alternativa sarebbe utile avere almeno la sala di cottura in modo da scegliere il produttore di uve.

Un'altra possibilità sarebbe capire se vi fosse un produttore di mosto disponibile a lavorare uve che arrivino da specifici produttori magari facenti parte del circuito della PGS. In questo modo si creerebbe un importante rapporto di sinergie fra le nostre aziende certificate in modo partecipativo.

Foto



Il gruppo di visita nel solaio dove si trovano le botti con un'apertura coperta da un "pezza" di cotone in modo che il prodotto "respiri" e pian piano si concentri.



Due targhe/premi e diverse strumentazioni antiche che si utilizzano in parte ancora oggi. Servono per l'analisi visiva, gustativa e olfattiva del prodotto. Si vede anche il "tasto" che è uno strumento che viene utilizzato ancora oggi per i rabbocchi (i passaggi di botte in botte) della batteria più vecchia.



La stanza adibita allo stoccaggio dei prodotti e del mosto ed anche all'imbottigliamento manuale.



La stanza dove avviene l'imbottigliamento e l'etichettatura.



Alla fine della visita, la degustazione.