

## TUTTO SULL'ACETO, QUELLO VERO PERÒ!

Si fa presto a dire aceto. Sotto questo nome, semplice e immediato, si nascondono in realtà ingredienti, mondi, culture (e anche sottoprodotti) che fanno parte della storia dell'uomo fin dai suoi albori. Non è affatto facile, oggi, trovare un "aceto vero", realizzato in maniera corretta e partendo da materie prime di qualità. Eppure parliamo di un ingrediente indispensabile. Ecco come rinasce la tradizione acida in cucina e in cantina

parole di Luciana Squadrilli - scatti di Modestino Tozzi  
infografiche di Alessandro Naldi

**T**ra i cinque gusti fondamentali – amaro, acido, dolce, salato, umami – su cui giocare per creare infinite combinazioni di sapori, l'agro è forse il più apprezzato nella cucina contemporanea per la sua capacità di esaltare le sensazioni gustative, smussare i toni stucchevoli, dare profondità ai piatti, sollecitare il palato con sferzate ben modulate. Gli chef lo ricercano attraverso fermentazioni spinte, bacche rare, erbe selvatiche frutto di meticolosi foraging, agrumi esotici e un repertorio di altri prodotti, mentre capita meno di frequente che scelgano di usare come ingrediente tout court l'elemento acido per eccellenza: lui, l'aceto! Le sue origini si perdono nella notte dei tempi, indissolubilmente legate a quelle del vino o, per meglio dire, alla fermentazione di frutta o idromele, come avveniva in Mesopotamia o in Egitto dove, come testimoniano alcuni ritrovamenti nelle tombe egizie, era usato come pagamento per gli imbalsamatori. Nell'antica Roma era la base per la *posca*, dissetante e tonificante miscela di acqua e aceto bevuta da gladiatori, legionari e contadini; mentre nel Medioevo il "rimedio dei quattro ladri" – o aceto di Marsiglia, infuso di erbe medicinali come salvia, lavanda, rosmarino e timo in aceto di vario tipo – era ritenuto in grado di proteggere dal contagio della peste, e ancora oggi in Francia viene commercializzato come blando rimedio ad ampio spettro.

#### CLASSICO, MA POCO CONSIDERATO

Imprescindibile (e classico) complemento all'olio extravergine di oliva per condire l'insalata – dando origine alla *vinaigrette*, dal nome francese che ne riprende le origini di *vin aigre*, vino acido –, l'aceto è un ingrediente fondamentale (ma spesso nascosto) per tantissime preparazioni casalinghe o diventate ormai familiari da leggere sui menu: salse come la bernese o il tipico bagnet piemontese, giardiniere, fondi deglassati, *gastrique*, marinare, cacciatore. Spesso però, è anche uno dei prodotti acquistati più distrattamente, ►





L'ACETO, QUELLO VERO

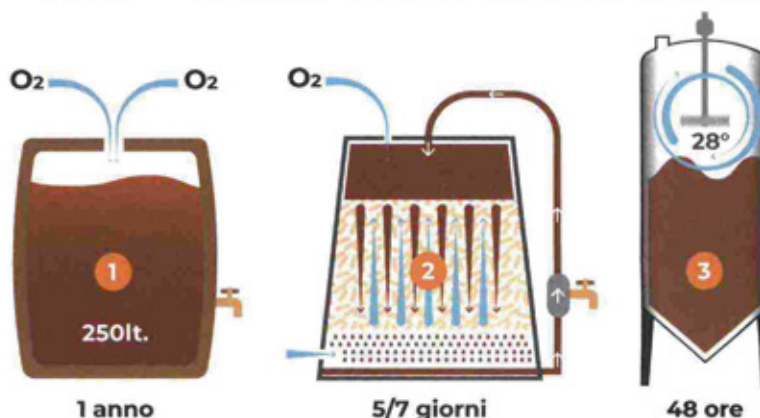
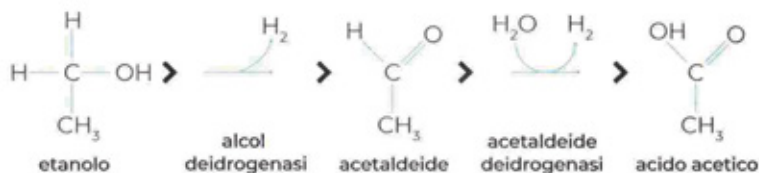
3 TECNICHE DI ACETIFICAZIONE

Il presupposto comune è un liquido alcolico – altrimenti il risultato sarebbe più simile a una kombucha – ottenuto da uno zucchero fermentato: vino, succo di mela o altra frutta fermentata, acqua e miele o altro. A trasformare l'alcol in aceto intervengono gli acetobatteri che, attraverso il loro metabolismo, trasformano l'alcol (etanolo) prima in acetaldeide e poi in acido acetico (aceto) dando luogo a una seconda fermentazione acetica. Essendo batteri aerobi, per rendere più efficiente questo processo si deve aumentare l'ossigeno presente nella massa fermentata da acetificare; mentre alzandone la temperatura, se ne aumenta il metabolismo.

**1**  
**Acetificazione statica superficiale:** si lascia entrare aria nei barili non del tutto colmi per attivare in superficie un lento processo di ossidazione; ci vuole almeno un anno perché un barile da 250 litri sia completamente trasformato in aceto. Poi c'è l'invecchiamento in legno, botti o carati: un materiale "vivo" che coadiuva il processo ossido-fermentativo, arrotonda, arricchisce di sfumature.

**2**  
**Metodo lento a truciolo** (detto anche tedesco o Schützenbach, dal chimico che lo perfezionò): si fanno i rimontaggi del vino in appositi tini, facendolo percolare e aumentando la superficie a contatto con l'aria tramite trucioli di legno, riducendo a 5-7 giorni il tempo necessario a trasformare in aceto migliaia di litri. Si ottiene un prodotto in genere più "povero" del precedente.

**3**  
**Metodo Frings** o "in sommerso": usato dall'industria per produrre centinaia di ettoltri in meno di 48 ore, prevede l'uso di turbine (per areare e far sopravvivere gli acetobatteri) e temperature più alte (28° circa). Si perdono quasi tutte le parti aromatiche, eventualmente recuperate – con sistemi di "recupero vapori" poi condensati e riportati allo stato liquido – e ri-aggiunte per ottenere un aceto di "qualità superiore" (rispetto al base).



LE STORIE

mettendo nel carrello della spesa bottiglie qualsiasi senza far troppo caso all'etichetta, magari da usare anche per lucidare i fornelli. Destinando alle occasioni speciali – o semplicemente a qualche piatto un po' più elaborato o appagante – la bottiglia di balsamico tradizionale (che qui tralasciamo, visto che ha già un'attenzione decisamente superiore al "fratello semplice", salvo un piccolo approfondimento per far chiarezza. (vedi box).

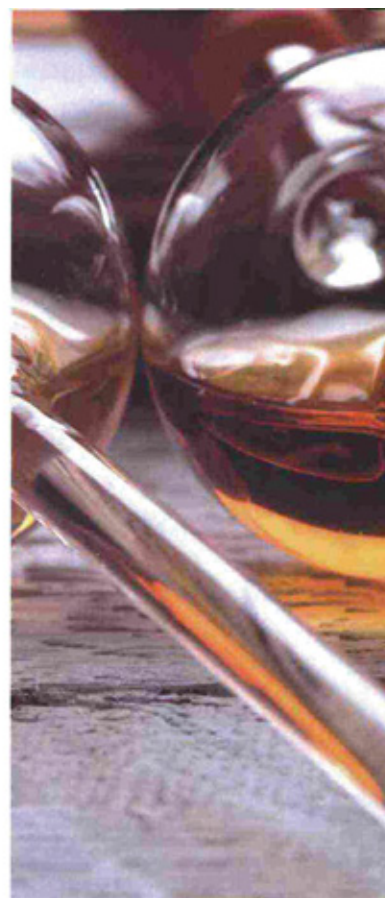
**UN EROE MISCONOSCIUTO**

"Eroe misconosciuto", così lo definisce **Michael Harlan Turkell**, giornalista americano che si è fatto conquistare talmente dalla passione per l'aceto da metter su un vero e proprio laboratorio dove lavora pressoché qualsiasi cosa possa sviluppare una componente alcolica ottenuta dalla fermentazione degli zuccheri (condizione necessaria per l'acetificazione); e poi da girare il mondo sulle tracce delle tante, possibili vie dell'aceto e di coloro che s'impegnano a valorizzarlo con produzioni attente, capaci di unire antiche tradizioni

e moderne conoscenze, per scrivere un libro: *Acid Trip*, il cui sottotitolo recita "un viaggio nel mondo dell'aceto, con ricette di grandi chef, consigli dai migliori produttori e istruzioni dettagliate su come fare il vostro". Un bel tributo a un prodotto così prezioso e dalla storia antica ma relegato a *commodity* gastronomica. Anche perché la qualità media dei prodotti in vendita a pochi euro è piuttosto dozzinale, frutto di lavorazioni industriali frettolose e di materie prime scadenti. E, sostanzialmente, di scarsa conoscenza a riguardo.

**COME FARE UN GRANDE ACETO**

Proviamo allora a capire cosa ci sia dietro un "grande" aceto – o meglio, alle tante tipologie che se ne possono realizzare – parlando con chi della produzione di qualità ha fatto la propria bandiera: ovvero gli "Amici Acidi". Stiamo parlando di un gruppo di produttori e di amici (di aceto ma anche di vino, distillati, miele: **Andrea Bezzecchi, Andrea Patermoster, Mario Pojer, Joško e Mitja Sirk e Andreas Widmann**) che oltre a realizzare



**IL SENSO DEL GIAPPONE PER L'ACETO (DI RISO)**



L'aceto è uno dei 5 pilastri della cucina tradizionale del Sol Levante: **Sa-Shi-Su-Se-So**. "Sa" zucchero, "Shi" sale, "Su" aceto, "Se" salsa di soia e infine "So" la pasta fermentata di miso. La sequenza non è casuale e indica esattamente quali ingredienti aggiungere progressivamente durante la preparazione di un piatto washoku: partendo dallo zucchero e finendo con il miso che è il più sensibile alla cottura. Il tipico aceto giapponese è a base di riso e ha un colore giallo dorato chiaro e un gusto dolce.

Viene prodotto partendo dal sake (non per niente l'ideogramma di sake 酒 somiglia a quello di aceto 酢) e ha una minore acidità rispetto ai nostri. Il Su è fondamentale per la preparazione del riso del sushi e nella cucina quotidiana ha molteplici usi come la preparazione dei piatti a base di verdure e frutti di mare crudi "Namasu" e "Sunomono", salse, condimenti per carne e pesce, oppure per le conserve (previene lo scolorimento delle verdure). Purtroppo, come ci racconta **Nobuaki Fushiki**, chef del ristorante Sensento a Himeji e grande esperto di fermentazione: «Oggi in Giappone ci sono pochissimi produttori di aceto di riso che seguono il metodo tradizionale. La produzione industriale è molto più rapida e può avvenire in un solo giorno mentre quella classica richiede da vari mesi a oltre un anno di fermentazione. Il metodo tradizionale si sta perdendo perché i consumatori non sono consci della differenza». Fra i produttori tradizionali Fushiki ce ne suggerisce due: **Iio-jozo** ([www.iio-jozo.co.jp](http://www.iio-jozo.co.jp)) unico a occuparsi di tutto il processo produttivo a partire dalla coltivazione del riso, e **Maruzan**: quest'ultimo ha anche un sito dedicato al mercato USA ([www.marukan-usa.com](http://www.marukan-usa.com)) con una serie di inaspettate ricette che fanno incontrare l'aceto di riso con la cucina nord americana.

– **Francesco Fondi**, giornalista (Hobby Media, Wired, La Repubblica)



#### DAL VINO ALL'ACETO, IL PANORAMA ITALIANO

In Italia la produzione di aceto è tradizionalmente legata al vino. E se l'industria utilizza solitamente materie prime di qualità scadente, sono diversi i produttori che hanno deciso di usare vini di eccellente livello, spesso da vitigni autoctoni, per valorizzarne le caratteristiche. **Irene Guidobaldi** – alla guida di Olio Flaminio e responsabile marketing dell'azienda Olio Trevi – ha chiesto a Bezzecchi di realizzare l'aceto da vino rosso Umbria IGT Flaminio, da Merlot e Sagrantino, trasferendo in chiave acida il carattere del vitigno umbro per eccellenza. In Chianti Classico, dal 1984 il **Castello di Volpaia** ospita anche l'acetificio, dove con metodo lento a truciolo (con aggiunta di traici di vite) si acetificano vini da uve trebbiano e malvasia, per il delicato aceto bianco, e sangiovese per il deciso rosso; entrambi proposti anche in versioni aromatiche, con fiori, semi, foglie, erbe, ortaggi e spezie. A Mantova, i **Mengazzoli** sono acetari da generazioni; si deve a Giorgio, oggi affiancato dai figli Elda e Cesare, la svolta "moderna" che dal 1962 ha portato alla diversificazione mantenendo una qualità più che valida: dal Balsamico di Modena Igp agli aceti da monovitigno. In Langa, **Oscar Giaccone** porta avanti la produzione avviata dal padre Cesare negli anni '70 per il Ristorante dei Cacciatori ad Albaretto Torre (CN): partendo da vini di produttori locali usa il sistema tradizionale langarolo con graduali travasi del vino in botti di gelso, rovere e ciliegio dove la "madre" continua a fare il suo lavoro (in questo caso, con buoni risultati).

aceti eccellenti ha deciso d'impegnarsi per far cultura attorno a questo prodotto, con tanto di relativo *Manifesto*, sfatando alcuni falsi miti per promuoverne un uso consapevole e virtuoso, a casa e al ristorante.

«*Dei tre metodi esistenti per fare l'aceto – spiega **Andrea Bezzecchi**, fondatore dell'Acetaia San Giacomo a Novellara oltre che presidente del Consorzio di tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop – Quello che c'interessa è solo quello che noi definiamo metodo primitivo, cioè la lentissima acetificazione statica superficiale.*»

Negli altri due, che puntano ad accorciare drasticamente i tempi di produzione (*vedi box*), il calore determina la perdita delle componenti volatili (dunque degli aromi, i profumi) del vino, la materia prima più frequentemente utilizzata in Italia; mentre le lavorazioni troppo veloci e l'uso di materie prime di scarsa qualità fanno sì che gli acetobatteri vadano in qualche modo "dopati" con aggiunta di nutrienti (glucosio, lie- ►

**I BIG DELL'ACETO IN ITALIA**

**I CUOCHI CHE ESALTANO L'ACETO**

