

Un'acetaia nell'antica torre di Carobbio

Dai manufatti in cemento ai vigneti, la famiglia Testa produce il «Balsamo degli Angeli». Prima in Lombardia per numero di botticelle, utilizza il metodo tradizionale

Una volta per il grande pubblico c'era l'aceto di vino e basta. Poi arrivò il prezioso «balsamico tradizionale» di Modena e Reggio Emilia. Balsamico perché in passato veniva usato come toccasana universale e, appunto, come balsamo rigeneratore.

In «enclave» del «balsamico tradizionale» fuori dai confini delle province d'elezione — Modena e Reggio Emilia — si trova a Carobbio degli Angeli, dove la famiglia Testa, titolare della azienda agricola «Tenute degli Angeli», produce, in piccole ma ottime quantità, vini, olio d'oliva extravergine e, appunto, il «Balsamo degli Angeli», un aceto balsamico prodotto secondo il metodo tradizionale, lo stesso praticato nelle province di Modena e Reggio Emilia.

L'acetaia di casa Testa, che è la prima in Lombardia per numero e anzianità di botticelle in dotazione, è stata avviata da Pierangelo Testa nel 1980 con l'acquisto della prima batteria di sei piccole botti.

La dotazione è andata man mano arricchendosi nel tempo e oggi, sistemate in modo ottimale in un'antica torre di avvistamento medievale le cui origini risalgono al 1200, le botticelle — che hanno una dimensione variabile da 10 a 30 litri — sono diventate oltre 200.

Un bel colpo d'occhio «osservare» una accanto all'altra nella torre medievale immersi in un profumo inebriante.

Ma l'altro acetaia, come la principale azienda vitivinicola, è classificata tra le «Fattorie didattiche» riconosciute dalla Regione e durante l'anno scolastico sono numerosi i gruppi di studenti che arrivano a Carobbio per visitare la cantina. Il fondatore della «Tenute degli Angeli», Pierangelo Testa, uno degli allievi dell'«enologia bergamasca», è prematuramente scomparso nel maggio 2005, lasciando la moglie Manuella e quattro figli. Sono loro ora a mandare avanti la tradizionale attività di famiglia nel cantiere «Tri Plok» di Montello (azienda un tempo specializzata nella costruzione di vasche in cemento per la vinificazione, oggi riconvertita nella produzione di manufatti per l'arredo urbano e l'edilizia) e nella produzione di vino, olio d'oliva e aceto balsamico tradizionale, nella «Tenute degli Angeli». A occuparsi dell'acetaia sono in particolare Manuela e la secondogenita Roberta, farmacista.

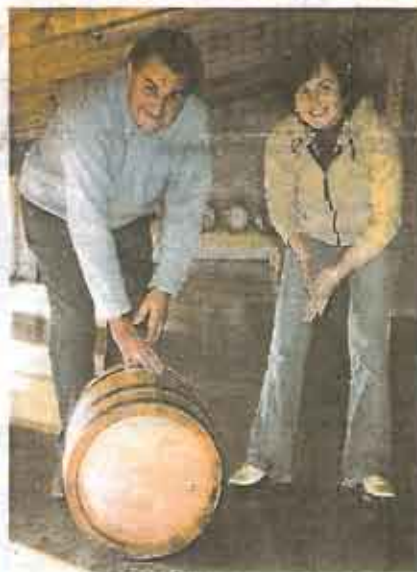
«Una passione, quella di mio marito — ricorda la signora — inizia nel 1980, quando alle fiere di settore a cui partecipava per l'azienda «Tri Plok» conobbe Francesco Renzi, un noto bottaio di Modena che lo introdusse piano piano nel mondo dell'aceto balsamico tradizionale. Mio marito si lasciò affascinare dalla storia della produzione di questo nettare. Le prime botticelle acquistate nel 1980 sono quelle che oggi danno il nostro «balsamo» più pregiato, che in una degustazione alla cieca, tre anni fa, si classificò al primo posto battendo gli aceti di Modena e Reggio Emilia. Lo stesso presidente di allora del Consorzio Tutela aceto balsamico di Modena, il professor Renato Bergonzini, riconobbe la qualità del nostro aceto anche nel confronto con il loro».

«Purtroppo il papà — continua Roberta, 28 anni, un filo di commozione nella voce — ha potuto godere poco la sua acetaia di cui andava tanto fiero. Ha appena fatto in tempo a completarla, ma poi la malattia ha avuto il sopravvento e se l'è portata via. Io cerco di continuare la sua opera nel migliore dei modi, come avrebbe voluto lui, nel rispetto rigoroso delle regole che mi ha insegnato. Quando accompagnò le scolaresche nell'acetaia, penso a mio padre e sono fiera che la sua intuizione e la sua passione si possono trasmettere e contagiare».

Ma come si ottiene l'aceto balsamico con il metodo della tradizione modenese? Da mosto di uve aromatiche, cotto in vaso aperto e a fuoco diretto. L'evoluzione della sua pienezza d'aromi e di sapori avviene nella quiete dell'acetaia in botticelle in legni pregiati. La produzione è lenta, graduale, controllata quotidianamente, con rabbocchi periodici delle botticelle.

Di colore bruno scuro, carico e lucente, il «balsamo» è denso e sciropposo, ha profumo caratteristico e penetrante, gusto dolce e insieme delicatamente agro. Usato in passato come toccasana universale, eccelle in gastronomia come condimento che si abbina a tantissimi cibi. Poche gocce esaltano il gusto di carni, pesci lesati, carpacci, scaglie di grana, risotti, formaggi freschi, salse e persino fragole e gelati. Per non disperdere gli aromi lungamente affinati, questo elisir non ama le lunghe cotture.

Roberto Vitali



Dall'alto in senso orario: Manuela Testa con la figlia Roberta nell'acetaia di Carobbio dove producono il «Balsamo degli Angeli»; Pierangelo Testa, scomparso a maggio del 2005, con la figlia Roberta in una foto scattata nel 2002; una scolaresca in visita all'azienda e l'acetaia ricavata in una torre medievale della famiglia, titolare, tra l'altro, dell'impresa «Tri Plok»