

FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY
& SES AMIS

présentent

*On va
déguster*
L'ITALIE

DU PANETTONE AUX SPAGHETTI AL RAGÙ DE SCORSESE

Tutta la cucina italiana



MARABOUT



Trento, pioniere della produzione dell'aceto da uve di prima scelta e non da scarti della lavorazione del vino, va oltre. Consiglia di spruzzarlo (fa anche boccette spray) su tutti i piccoli frutti: mirtillo, more e lamponi. Pojer, che già produceva un aceto da uve a bacca bianca e uno da uve a bacca rossa, ha creato, primo in Italia, un aceto di vino bianco chiamato *Zero Infinito*, perché esclude qualsiasi intervento chimico nel vigneto e nell'acetaia. "Va oltre al bio e al biodinamico", assicura. "È aceto in assoluta purezza."

Pojer e altri quattro sodali che hanno sposato la filosofia dell'aceto di vino di grande pregio si sono riuniti nel club "Amici Acidi". È un gruppo di pensiero che sarebbe piaciuto a Jabir ibn Hayyan, il filosofo persiano considerato il più grande alchimista medioevale. Distillando l'aceto di vino ottenne un acido acetico concentrato, che usava nei suoi crogiuoli e alambicchi per trasformare gli elementi. Gli alchimisti cercavano la pietra filosofale per cambiare i metalli in oro, gli "Amici Acidi" sono mossi solo dalla passione. "Con l'aceto non si diventa ricchi", assicura Josko della Subida, goriziano di Cormons, portastendardo degli "Acidi". Felice di mostrare l'acetaia dove nasce il suo aceto di ribolla gialla, Sirk sterilizza gli ospiti prima di farli entrare nel *sancta acetorum* spruzzando sui polsi aceto spray. Sorride: "Non è vero che li disinfetto. È il mio benvenuto. Il progetto degli Amici Acidi è nato a garanzia della nostra ingenuità. Nessuno di noi guadagna con l'aceto. Il club non è a numero chiuso. Siamo solo in cinque, perché nessun altro vignaiolo vuol incamminarsi sull'aspra strada dell'aceto prodotto con grandi vini, coccolato per anni come un bimbo in fasce".

L'aceto sta al vino come Amedeo di Savoia-Aosta sta a Vittorio Emanuele di Savoia-Carignano: non è in linea diretta con la dinastia reale, ma ha i suoi quarti di nobiltà. Lo testimonia un autentico barone che alligna alla corte dell'acido parente del vino: Andreas Widmann, produttore di grandi vini e di altrettanto grandi aceti a Cortaccia in provincia di Bolzano. Widmann è il terzo dei cinque "Amici Acidi". Il quarto è Andrea Paternoster, patronus dei Mieli Thun, che a Ton in provincia di Trento ricava aceto dall'idromele, fermentato di miele. Paternoster si definisce "un matto che ha cambiato idea". "L'aceto è un argomento difficile", spiega. "Avevo deciso di non produrre più l'idromele perché non era capito. Come l'aceto di qualità. Poi il colpo di matto. Non solo non potevo smettere di raccontare una bella storia italiana, ma ne aggiunsi un'altra. La prima esperienza di aceto di miele risale all'agosto del 2001, il primo imbottigliamento nel 2003. Mi ha spinto un pensiero giocoso: unire in un abbraccio floreale due zone geografiche completamente diverse. È nato così l'aceto ricavato da miele d'agrumi, tipicamente mediterraneo, delicato, floreale, vivace, e da un miele d'abete, cupo, intenso, di foresta." Il quinto amico acido è l'emiliano Andrea Bezzecchi che, messa nel cassetto la laurea in giurisprudenza, produce a Novellara, nell'Acetaia San Giacomo, balsamici tradizionali di Reggio Emilia e aceti di vino (uno anche di birra).

Che differenza c'è tra il balsamico e l'aceto di vino? In estrema sintesi: il primo nasce da mosti cotti e ha un sapore agro-dolce. Il secondo è dovuto a un batterio, *acetobacter acetii*, scoperto da Luigi Pasteur nella seconda metà del XIX secolo. È questo microrganismo che trasforma l'alcol etilico del vino in acido acetico. Le loro "matri" – così sono chiamati i depositi gelatinosi formati da miliardi di *acetobacter* durante il processo di acetificazione – saranno anche mamme acide, ma mettono al