In cucina—
ACIDO A CHI? COSÌ L'ACETO ENTRA IN DOLCI E BIBITE

In un Manifesto la rivincita di un ingrediente spesso relegato a condimento per l'insalata Josko Sirk: metodo statico e affinamento in legno ecco come nasce un buon prodotto artigianale

Sarah Scaparone

Da sempre l'aceto è presente nella gastronomia mondiale e non esiste cucina che non lo abbia tra i suoi elementi fondanti. Frutto di fermentazione, in Italia era, fino al 2005, monopolio di Stato e oggi nel nostro Paese se ne vendono in media 400 milioni di bottiglie all'anno. L'**aceto agro** (crudo, non balsamico) vira un prodotto

molto importante nel mondo antico: uno dei pochi antisettici di cui si disponeva, un conservante che permetteva di mangiare verdure e alcuni alimenti non commestibili. «Negli ultimi 100 anni, però, soprattutto nel mondo occidentale l'aceto ha perso la dignità di prodotto di qualità: si produce in maniera industriale a prezzi ridicoli e quasi sempre con scarti di produzione di vino e frutta. Ma anche nelle case si usa in maniera superficiale per condire le insalate, per pulire e disinfettare» commenta Josko Sirk, ristoratore visionario nonché socio fondatore degli **Amici Acidi**, un gruppo di amici con la passione per il mondo dell'acetoche ha appena presentato un Manifesto dedicato a questo prodotto che sta vivendo una grande rinascita.

Questo si deve al progetto nato per la passione e l'amore che gli Amici Acidi (Andrea Bezzecchi, Andrea Pattenmoster, Mario Pojer, Mitja Sirk, Andreas Widman) hanno nei confronti di un sapore dimenticato che nasce dalla fermentazione: «Da sempre fermentiamo ogni cosa con impegno - spiegano - uva, vino, miele, frutta fresca e cereali, birra e altro; i risultati sono straordinari in termini organolettici e funzionali e la nostra missione è quella di ridare voce alle **piccole produzioni artigianali**, che portano da ottime materie prime, adottano tecniche tradizionali, tempi prolungati e risultati sorprendenti».

La materia prima

Nella produzione degli aceti il processo è sempre lo stesso, indipendentemente che si parta da **vino, idromele, sidro o birra**. La frazione alcolica si trasforma per effetto dei batteri acetici: questo miracolo si chiama ossidazione acetica. Ed è da qui che il *Manifesto degli Amici Acidi* parte raccontando non solo di materie prime selezionate ma anche di tempi e modi. «Il primo step è la materia prima: è importante che sia di qualità, che non contenga conservanti e che sia stagionale. Noi preferiamo frutta di piccoli produttori locali, che non viene trattata con pesticidi e che non è stata conservata in frigo. Il secondo step è la fermentazione: il nostro obiettivo è quello di ottenere un prodotto che sia il più naturale possibile, senza macchine e alte temperature, per cui occorrono anni e non ore».

Il Manifesto prevede che gli aceti siano **integri**, cioè non diluiti con acqua (la legge ne consente un'aggiunta del 20-30% non dichiarata in etichetta), che vengano **affinati in botti di legno** senza il controllo delle temperature del tempo (devono trascorrere almeno sei stagioni) e disconosce l'utilizzo di

ella considerata «madre» considerata un falso mito nel mondo degli aceti: «Si tratta di un agglomerato cellulosico di natura batterica inutile al processo che, depositandosi sul fondo, può anzi creare odori sgradevoli».

I molteplici usi

L'aceto, che non nasce dallo scarto della produzione del vino come in molti ancora pensano, è in realtà frutto di un lavoro difficile e importante che parte in vigna dove spesso si coltivano vigneti dedicati esclusivamente alla sua produzione. Va poi sfatato un altro **falso mito**: «Usare aceto» spiega Sirk - non vuole dire mangiare acido, anzi. Vasi dire mangiare fresco perché l'aceto dona freschezza, toglie stucchevolezza ed è un alleato di chi cucina». Ma gli usi dell'aceto sono davvero innumerevoli, come raccontano gli Amici Acidi che stanno lavorando a una bibita a base di aceto che verrà messa sul mercato nel giro di pochi mesi. Lo spiega Mario Pojer che ha realizzato 65 estrazioni acide con infusioni di spezie, aromi, radici e diverse botaniche di cui poche gocce potenziano e non coprono mai le sperimentazioni nel mondo dei cocktail: «Il puoro solvente dell'aceto è maggiore di quello dell'alcol e le soluzioni risultano molto più performanti».

E in cucina? Gli utilizzi possono essere molti, perfino in pasticceria come è emerso nel congresso italiano di cucina d'autore Identità Golose appena concluso a Milano. Due grandi interpreti della pasticceria da rimeditazione mondiale come **Jordi Butron** e **Will Goldfarb** hanno infatti presentato due dessert in cui anche l'aceto (di melograno nel primo caso e di miele nel secondo) era ingrediente. Alessandro Gavagna, chef Michelin de La Subida di Cormons (Go), prepara un carpaccio di Ombrina profumato all'aceto di lampone con germogli di luppolo selvatico marinati in aceto di lampone e di miele. Ma non basta. «Bisogna rivoluzionare l'utilizzo dell'aceto - conclude Andrea Pattenmoster - prima di tutto nelle case e poi nei luoghi dell'ospitalità in cui si curano mille dettagli ma dove spesso l'aceto sui tavoli è relegato a un marchio industriale».

I TRUCCHI

Nel Manifesto degli Amici acidi c'è una piccola sezione, intitolata «La dozwa mia nonna», dedicata ai vari usi dell'aceto fuori dal piatto. Per cosa può essere utile questo ingrediente? Ad esempio per dissetarsi, se diluito con molta acqua, e per stimolare l'appetito. I firmatari della carta (Andrea Bezzecchi, Andrea Patternoster, Mario Pojer, Mitja Sirk, Andreas Widman) consigliano anche di mangiarlo in un cucchiaio insieme con cui è miele per partire con energia al mattino. Per la **salute** funziona per liberare dal raffreddore; un po' diluito è ottimo da usare per fare i gargarismi contro il mal di gola, bevuto a piccoli sorsi o frizionato aiuta a superare una stronnia e reflux; aggiungi qualche goccia in una zolletta di zucchero mastica lentamente è utile per lermare il singhiozzo e attenuare il mal di mare. Con un cartrello di oleandro aiuta a proteggersi dalle zanzare e può essere inoltre usato per alleviare gli effetti di una puntura di **insetto** o di una medusa.

IL MUSEO DEL BALSAMICO

Un museo che racconta, in 10 sale, la storia millenaria dell'aceto balsamico e i segreti della sua produzione. Si chiama **Museo Biasi** (Strada Quattro Ville 155, Modena) ed è quello che l'omonima famiglia ha inaugurato lo scorso ottobre nello storico ottocentesco dove sorge l'acetaia più antica del mondo, oggi guidata dalla 12ª generazione della famiglia (Claudio Stefani Giusti, classe '73) con sapori per la degustazione. L'incontro fra la famiglia Giusti e l'aceto balsamico avviene nel 1605, quando vengono avviate le prime batterie di botti negli attici della dimora Via Farà a **Modena**. Nel museo si possono vedere gli antichi orci usati per la conservazione, gli strumenti degli aceterari, le prime bottiglie, i depliant pubblicitari di inizio 900. Tra i Cimeli più preziosi c'è un bollo secolare che, ancora produttivo, come la «A3» con cui Giuseppe Giusti si presentò a Parigi nel 1861 in occasione dell'Esposizione Italiana indetta da Savoia, ottenendo una medaglia d'oro per un balsamico di 90 anni. Info: www.giusti.it/museo-il-museo

FOTO DI PAOLO MASOBRIO

1. Le estrazioni acide di Mario Poyer; 2. La consistenza dell'aceto; 3. Gli Amici acidi firmatari del manifesto: da sinistra, Andrea Bezzecchi, Jelka Sirk, Mario Poyer, Peter Wildman; in ginocchio Andrea Patennoster; 4. Carpaccio di ombrina profumata all'aceto di lampone con germogli di luppolo selvatico marinati in aceto di lampone e aceto di miele

A cena dal doge—

Nel'hotel di Palazzo Gritti sul Canal Grande a Venezia rivivono ricette del '500 rivisitate, come il suor di colombini

Rocco Moliterni
Venezia

Passato alla storia per aver ricongiunto Padova nei possedimenti della Serenissima, Andrea Gritti prima di diventare doge di Venezia («regnò» dal 1523 al 1538), ebbe una vita avventurosa, tra la Turchia e la Francia. Ma non dimentichi mai l'amore per la buona cucina, anche se una leggenda vuole che sia morto soffocato dalla lisca di un'anguilla, pesce di cui era particolarmente ghiotto. Nel suo palazzo Gritti sul Canal Grande invitava ospiti veneziani e stranieri a sontuosi banchetti, che in parte rivivono oggi: l'edificio ospita infatti uno dei più lussuosi hotel di Venezia (qui erano di casa Hemingway, Mastroianni, Lauren Bacall, Igor Stravinsky) nel cui ristorante, il Club dei Doge, l'executive chef Daniele Turco ha creato un menu ispirato alle ricette del 1500, rivocate in chiave contemporanea. Si possono gustare piatti come seppia, fave e cipolla rossa, oppure il delicato risotto alle erbette primaverili con fonduta di robiola, il curioso suor di colombini, dove in agrodolce non ci sono le classiche sarde ma piccioncini, il gustoso pollo del Doge e per finire un trionfo di frutta e crema fritta con spuma di zabaglione che rimanda ai banchetti del '500.

In alto, saor di colombini; sotto, trionfo di frutta e crema fritta con spuma di zabaglione

Il bello e il buono

Edoardo Raspelli

Una trattoria in paradiso—

A Sussiva "un pezzo della storia millenaria della cucina ligure" Pansoti in salsa di noci, focaccette fragranti e latte fritto dolce

In piccolo paradiso terrestre; un angolo di Liguria fuori dalle correnti del grande traffico, del turismo intenso, un rifugio di calma e silenzio appartato, ma anche così vicino, così comodo per la breve distanza dalla grande città e dal mare.

Questa è Sussiva, frazione del comune di Sori, provincia di Genova, borgo di 100 abitanti (ciffa raggiunta per la nascita felice di due gemellini molto ma molto abbronzati) a poco più di 300 metri dall'altezza degli ombrelloni. Avrete lasciato alle spalle il centro di Sori e le spiagge (che meravaglia ora, che l'altra stagione non è ancor arrivata) e, curva dopo curva, lungo le pendici sempre più verdi, in una dozzina di minuti avrete fatto i 5 chilometri necessari per arrivare in questo posticino fuori dal mondo.

Il borgo vi accoglie con i suoi vicoli, con i suoi angolini nascosti, con le seicende case che non si sono riempite, con aperti i pochi portoni delle tipiche trattorie di una volta che raccontano il passato, la storia, la Terra, il Territorio, le Tradizioni anche quelle dei piatti, delle ricette, degli ingredienti.

Chi ricorda (io vado per i 70 anni) il fascino del Gaudin e il Spurracuttin di Molassana? Chi ricorda quell'ambiente semplice, fascian delle rustiicherie del bric-à-brac? La stessa curiosa bellezza e lo stesso ognuno il tesoro in questa trattoria che nasce addirittura nel 1869, mandata avanti ora da padre in cucina e figlia in sala.

Con un servizio cortese e sbarazzino, con un coperto di 2 euro, come dice la scrittrice e gastronoma Ada Marenco (di Sori), «un pezzo della storia millenaria della cucina ligure». Dove al centro del cibo c'era la carne e anche un celebre piatto di pesce che rafforzava la carne come il succulento «cappon magro», dove il mare lessato si unisce alla salsa verde, alle verdure, al pinzicotto dell'aceto. Ma prima gustate le focaccette al formaggio (come le chiegie:

fragranti, croccanti, saporose, una tira l'altra; le porrete avere anche con salame prosciutto o lardo). i pansoti in salsa di noci da manuale, le lasagnette al pesto, il coniglio alla ligure. Nella carta dei dessert della casa non perdete il latte fritto dolce con crema di mascarpone. Cantina minima e prezzo medio completo con 35-40 euro. Siete ancora lì? —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Luigio dal 1869
Sori (Genova), frazione Sussiva, via Nopgiano 38
tel. 0185 710959, 339 6336037
Chiuso mercoledì
Provato il 21-2-2013

VOTO 14/20

POSIZIONE ★★★★½
AMBIENTE ★★★½
SERVIZIO ★★★½
VINI ★★★½

DoctorChef

Federico F. Ferrero

Burro, la lezione del francesi

Père Aurore, ma pécieuse amie, Vi ringrazio massimamente per il paccheto che mi avete fatto farmi recapitare dalla Francia. Convengo con Voi sul fatto che in Italia il burro sia per lo più immangiabile. Conquesto, dunque, senza fragranza, sembra più pomata da officina che delizia per dispensa. Mi direte che sono rare nel Belpaese le macchie al pomodoro, che il romanzo ha sigillato i nostri campi e che il mangime nutre i nostri animeri, mentre le vacche transalpine bruciano erba fresca, provvida di carbene. Ma se questo può dar conto delle differenze di colore, non spiega sufficientemente quelle di sapore.

Sarà forse questione di rimpuntura, perché il nostro «burro» è frastornato dal regole parmigiano, di cui è spesso sottoprodotto di risulta. O piuttosto un portato del fatto che una delizia a latte crudo irrancidirebbe trascurata nelle nostre ghalassie? Non so tutto l'Hexagone l'uso quotidiano ne sconsigura la pasterizzazione?

Non è comunque abbastanza per deliziarlare le stupore che di prima mattina incolse il mio buongusto, allorquando spalmai una fetta di pane appena bruciacchiato e scoprii il Vostro burro assai più fragrante di quello servitomi recentemente in un nazionale blasonato ristorante. E restai sbigottito nel rilevare che la provenienza del Vostro galileo panetto non era di cascina ma di casa, di supermercato, dove è il popolo che domanda e l'industria che risponde. La vacca allora è scagionata, unico colpevole invece l'italico palato, aduso a friggere cosi la parafina e a condire con olio e formaggio grattugiato. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA