

## Mille sapori

# Aceto, quel balsamo degli angeli che nasce dal moscato fior d'arancio

La storia dell'aceto balsamico prodotto in provincia di Bergamo ha un nome solo, quello della famiglia Testa di Carobbio degli Angeli, che ancora oggi è l'unica sul territorio provinciale, e in Lombardia, a cuocere il mosto d'uva seguendo il metodo tradizionale. Con la sola differenza che invece di utilizzare lambrusco e trebbiano, come accade in provincia di Modena, qui l'uva è quella del vino locale, il moscato fior d'arancio. È così che da circa quarant'anni nasce il Balsamo degli Angeli, da un'idea venuta al titolare dei cantieri Triplok di Carobbio, Pierangelo Testa, durante una fiera campionaria. A quei tempi, negli Anni '60 e '70, l'azienda produceva le botti in cemento monolitico che andavano per la maggiore nelle cantine di tutta Italia, e proprio durante una fiera Pierangelo Testa iniziò a parlare di aceto con il vicino di stand,

un modenese che lo incuriosì raccontandogli del lungo e affascinante processo di produzione del balsamico attraverso il complesso passaggio dell'aceto in diverse botticelle. Dopo aver acquistato la «badessa», ovvero la botte più antica contenente l'aceto madre, insieme a una prima batteria per il rinalzo, cioè per il reintegro nella botticella dell'aceto evaporato di anno in anno, la produzione iniziò a prendere corpo. Ora le batterie di botti sono arrivate al consistente numero di 30 e, dopo la scomparsa, 7 anni fa, di Pierangelo, grazie alla passione di una famiglia quasi tutta al femminile (l'eccezione è quella di Francesco, giovane e promettente



Doc L'acetaia e il vigneto

golfista), prosegue quotidianamente l'impegno nella produzione di vino, di olio e, ovviamente, di aceto balsamico. La mamma Manuela osserva dall'alto e consiglia le figlie Roberta, Laura e Maria che gestiscono il lavoro nel cantiere (c'è chi lavora in amministrazione e chi cura, invece, gli aspetti commerciali) e, poi, su appuntamento, accolgono gli ospiti nella loro splendida tenuta in collina a Carobbio degli Angeli. Per una visita all'acetaia allestita in una torre del 1200 ([www.tenutadegliangeli.it](http://www.tenutadegliangeli.it)) e ospitata come vuole la tradizione nel sottotetto, ma anche per l'attività di fattoria didattica rivolta ai più giovani. Ai ragazzi che partecipano alla visita guidata viene spiegato come si estraggono gli oli essenziali dalle erbe aromatiche (qui entrano in gioco le competenze della figlia Roberta, laureata in farmacia), ma si visita anche la cantina (i Testa producono spumanti premiati a Vinitaly, vini bianchi e passiti) e si partecipa ad analisi sensoriali ed esperienze olfattive.

**Gualtiero Spotti**