

SUL COLLE DI CAROBBIO NASCE II BALSAMO DEGLI ANGELI

Ci credete che durante una degustazione comparativa un aceto balsamico (che non potendolo definire tradizionale chiameremo classico) prodotto a Bergamo non ha affatto sfigurato nei confronti di due Tradizionali, l'uno di Modena l'altro di Reggio Emilia, dei migliori nel tipo 25 anni? Anzi, per dirla tutta si è classificato nell'apprezzamento dei convenuti (non maestri assaggiatori, è bene specificarlo) al primo posto a pari merito con quello di Reggio Emilia, relegando il modenese al terzo posto. Più denso, cremoso e dolce quello il reggiano; più equilibrato e delicato quello prodotto alla Tenuta degli Angeli dalla famiglia Testa. Che di prodotti dell'agroalimentare, seppure in quantità ridotte, se ne intende e ci prende, visto che all'ultimo expo dei sapori anche l'olio extra vergine ha ottenuto un riconoscimento importante, così come il Valcalepio Moscato Passito di Carobbio che ha ottenuto l'ottimo dall'Enoteca Regionale della Serra. Ma rimaniamo al Balsamo degli Angeli, come è stato denominato dall'azienda. E', in tutto e per tutto, un aceto prodotto con il metodo tradizionale utilizzato nelle provincie di Modena e Reggio Emilia. Anche le batterie di botti provengono da lì. "Ho iniziato perché nelle fiere avevo sempre vicino Renzi, un bottaio modenese" dice Pierangelo Testa che a quelle fiere ci andava esponendo i prodotti del suo Cantiere TriploK di Gorlago. "La prima batteria l'ho ritirata venticinque anni fa e adesso la regina contiene l'aceto più invecchiato, quello che è stato messo in confronto con i campioni di Modena e Reggio. Tutti gli anni cercavo di farmi raccontare qualche segreto, andando anche giù nelle acetate di Modena e dintorni.

Man mano le batterie sono aumentate, inizialmente regalando una in dote ad ogni figlio (ne ha avuti quattro, tre femmine ed un maschio, ndr), quindi per pura passione. Adesso sono ventotto". Mica poche e fanno un certo effetto vederle posizionate d'infila nel sottotetto della cascina sistemata nel centro di Carobbio degli Angeli, proprio sotto casa, cantina e vigneti. "L'unica differenza è che noi partiamo da uve moscato: quest'anno ne abbiamo pigiate otto quintali. La cottura, rispetto ai primi anni che era sempre a rischio per via della poca esperienza che avevamo, adesso è ormai sotto controllo. Anno dopo anno



Laura, Pierangelo, Roberto e Manuela Testa

quella poca tecnica che serve l'abbiamo affinata ed anche la produzione è aumentata. Adesso con le Badesse (cioè le botti madri dove entra il mosto cotto della nuova annata) siamo pronti ad aumentare anche la produzione finale. Ci vorranno degli anni perché è il tempo che consente la creazione di un prodotto così straordinario". Per ora sono disponibili circa 500 bottigliette suddivise tra prodotto più invecchiato o giovane (il prezzo di vendita diretta al negozio **Vino & Giardino** annesso al Cantiere TriploK è di 43 euro per il 15 anni) che come detto si può confrontare eccome con gli Aceti Balsamici Tradizionali.



Tenuta degli Angeli

Via Fara, 2
Carobbio degli Angeli - (BG)
Tel. 035.951489
info@triplok.it



Le batterie degli Angeli