

IL PATRON DELL'ACETAIA DELLA VIGONA A MIRANDOLA

Il maestro della speranza balsamica

Per restare vicino all'azienda Campagnoli si era trasferito in un camper: «Ho ripulito 160 botticelle a una a una. Sono fiducioso, sto cuocendo il doppio del mosto del 2011»

Un garage e qualche container. Così è ripartito Alberto Campagnoli, *patron* dell'Acetaia della Vigona, una delle aziende che producono il Balsamico tradizionale di Modena Dop venduto in tutto il mondo. Una piccola azienda a Mirandola che è la vita di Campagnoli, 65 anni. Nel suo casale del 1300, uno dei possedimenti dei Pico mirandolesi, curava come fossero figlie le 160 botticelle della sua acetaia («Le conosco tutte una per una, di quale legno sono fatte, il materiale della cerchiatura, l'età, il costruttore. Sono così fragili...»). Poi è arrivato il terremoto. «Le botti sono allineate in batterie — racconta —. In quella più vecchia le scosse hanno rotta la calastra, il sostegno. Quelle botticelle sono cadute, ma, per magia, senza disperdere il contenuto. Nelle altre batterie invece ho perso fino a dieci quintali di prodotto».

Il giorno dopo la scena trasmetteva disperazione: dall'acetaia, che si trova al piano superiore, in un ex granaio, il Balsamico era colato giù, al piano terra, attraverso le antiche tavelle cotte al sole, con ancora impressi i segni delle zampe delle galline che razzolavano sui cortili ai tempi dei Pico. Un danno enorme per una micro impresa familiare come quella di Campagnoli.

Ma lui non si è mai perso d'animo. Appena la terra ha smesso di tremare, ha imbandito la tavola davanti al suo casale lesionato. E a chi lo andava a trovare, dai colleghi alle truppe delle televisioni dal mondo, offriva pane, salumi, pezzi di parmigiano impreziosito dal suo aceto e Lambrusco della sua vigna di un ettaro emezzo. «Bisogna ricominciare subito, il terremoto mi ha abbattuto, troverò la forza per ripartire nonostante la mia età», diceva. E così ha fatto.

Con l'aiuto del figlio, che lavora nel settore del biomedicale, un'altra delle eccellenze della zona. «Sono arrivati quattro vigili del fuoco da Verbania — racconta —, ragazzi eccezionali. In due pomeriggi di lavoro, con un sole che cuoceva imattoni, sono riusciti a tirar fuori tutte le botticelle. Le ho pulite dai calcinacci, le ho controllate, quelle vuote sono state rabboccate grazie all'aceto salvato, perché devono restare umide, se si seccano sono da buttar via. Poi le abbiamo messe nei container».

Anche nel disastro, Campagnoli vede un briciolo di fortuna, riesce a trovare lo spirito per dire: «Bisogna comunque anche scherzarci sopra».

E ricorda che «sono anche stato fortunato, perché parte del Balsamico era stato prelevato dalle botti e inserito in contenitori esterni, così si è salvato». La grande sala con camino sotto l'acetaia, dove arrivavano i turisti e i gourmet italiani e stranieri, ora è inagibile, come lo sono il casale e la parte riservata alla produzione.

«Non mi fermo, sto cuocendo il doppio del mosto dell'anno scorso — si consola Campagnoli, maestro assaggiatore nominato dal Consorzio di tutela del Balsamico tradizionale di Modena — è la base per realizzare il nostro prodotto, lo faccio con le uve Trebbiano del mio vigneto accanto al casale. Quelle del Lambrusco Salamino, una varietà della zona, lo usiamo per il vino che beviamo a casa».

Per restare vicino all'azienda, il maestro del Balsamico si era sistemato in un camper. Ora si è trasferito in un garage, ma quando arriverà l'inverno dovrà traslocare in un mini appartamento a Mirandola che ha già preso in affitto. E da lì comincerà a rimettere in sesto il casale. «Qui è tutto inagibile — spiega —, l'ordinanza che regola questo tipo di ricostruzione è stata pubblicata pochi giorni fa, finora ho potuto solo puntellare per evitare altri danni. C'è tanto da fare, il casale è grande, mi rimborseranno l'ottanta per cento dei lavori. Per l'acetaia il contributo sarà del cinquanta per cento. Ma è ancora impossibile fare un conto preciso dei danni».

Quello del Balsamico tradizionale è un mondo lento. Dal mosto alla bottiglia si deve compiere un ciclo di trasformazione di almeno 12 anni per l'Affinato e 25 per l'Extravecchio. Intanto l'oro nero, così lo chiamano a Modena, passa da una botticella all'altra da 15 a 60 litri, un travaso all'anno, «perché ogni legno cede un sapore», dice Campagnoli. Ha iniziato nel 1975, «prima per passione, poi è diventato un vero lavoro». Tanta fatica per «distillare» ogni anno 15 litri di aceto (saranno molti di più quando in tutte le 160 botti sarà concluso il ciclo di invecchiamento), ovvero 150 bottigliette, quelle disegnate da Giorgetto Giugiaro, che nei negozi di Milano arrivano a costare fino a 200 euro l'una. «Ma quando arrivano qui gli ingegneri per la ricostruzione io gliele regalo — racconta Campagnoli — purché ci facciano iniziare i lavori al più presto».

Ora il sogno del maestro Balsamico è riaprire l'acetaia e la sala con il camino per far tornare i visitatori. Come quel professore inglese che, al termine del tour nell'azienda, gli disse: «Tu hai una grande ricchezza, e non è solo il Balsamico, sono i tuoi pensieri».