

# Saper distinguere un **aceto** dall'altro

Ogni cultura ha il proprio e quello balsamico tradizionale di Modena è sicuramente unico al mondo. Il suo segreto? Lo spiegano, analisi di laboratorio alla mano, gli allievi dell'istituto Fermi che ha acquistato un sofisticato apparecchio con i fondi del progetto "La scuola siamo noi" di Coop Estense

DI MARCO UNGARO



I ragazzi del Fermi con il professor Martignani (di spalle). Nell'altra foto, ripresi dalle telecamere di Trc

**E**ccellenze del territorio (modenese) da difendere e crisi di risorse (di cui soffre la scuola pubblica) da colmare. A spezzare questo cerchio maledetto e a restituire ai giovani gli strumenti, e le strumentazioni, per accedere alle conoscenze restando al passo con l'evoluzione tecnologica, sono sempre più gli interventi di esterni. Un buon esempio viene da Modena, dove l'istituto tecnico Enrico Fermi ha potuto acquistare – grazie al sostegno di Coop Estense con la raccolta punti dei soci – un apparecchio chiamato distillatore in corrente di vapore (o distillatore di Kjeldahl) del valore di 3.000 euro. Ora rimarrà in dotazione alla scuola essendo un apparecchio versatile, adatto cioè a determinazioni varie, dalla composizione dei fertilizzanti alle proteine negli alimenti, dopo

che 200 allievi (delle classi quarte e quinte) hanno imparato ad usarlo analizzando le frazioni volatili dell'aceto. Seguiti dai loro professori di analisi chimica – Alberto Martignani, Susanna Zoboli e Sandra Malavasi, coordinatori di un progetto incentrato sull'aceto balsamico tradizionale di Modena – hanno studiato le differenziazioni tra dop e igp e le peculiarità di un prodotto che è unico al mondo. Il Fermi, tra l'altro, dispone da quattro anni di un'acetaia nel solaio dell'istituto in cui i ragazzi si esercitano tra analisi microbiologiche, controlli e rinalzi da una botte all'altra, per ottenere quell'oro nero (il balsamico tradizionale dop) con anni d'invecchiamento alle spalle e i processi certificati a monte che devono svolgersi interamente nella provincia di Modena. Lo spiega uno degli studenti, Riccardo Reggiani. Mentre il



balsamico igp è di natura industriale, aggiunge il compagno Elia Bisi, invecchiato anche solo pochi mesi e con almeno un passaggio, non tutti, che deve avvenire nel modenese.

"La collaborazione con Coop Estense – commenta il professor Martignani – s'inserisce nel solco dell'apertura della scuola al territorio ed è stata per noi importante anche sotto l'aspetto didattico. Ci ha permesso infatti sia di visitare il laboratorio analisi di Coop Italia, con macchinari all'avanguardia come Heracles, sia di vedere come vengono praticati i valori Coop".

Un'esperienza assimilata con piglio professionale dai "giovani chimici" intervistati da Trc. Tra questi Andrea Amadessi che disquisisce delle differenze tra fermentazione alcolica e fermentazione acetica, Alberto Botti che si sofferma sulla concentrazione zuccherina, Silvia Giuliani che chiarisce 'anche ai profani qual è il segreto dell'aceto balsamico tradizionale di Modena dop, l'unico a preservare un ricco bouquet di sublimi aromi. Quel segreto si chiama, tecnicamente, "acidità fissa", ed è l'insieme degli acidi organici che conferiscono una complessità organolettica al prodotto dopo avergli sottratto la parte più "spigolosa dello stesso", ovvero l'acido acetico. ●

*Altre foto e info sulla pagina Facebook di Coop Estense "La scuola siamo noi".*