

## Un Aceto Speciale

### *L'acetaia del Centro di Terapia Integrata per l'infanzia La Lucciola*

Il Centro di Terapia La Lucciola produce Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. A Modena da generazioni molte famiglie producono aceto balsamico secondo un'antica tradizione e lo conservano nelle soffitte delle loro case. E' un lavoro paziente che esige cure costanti e tanta capacità di attesa: un buon aceto ha bisogno di 12, 25 anni per essere maturo.

Questo aceto prezioso è denominato Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, l'aggettivo **TRADIZIONALE** lo distingue dagli altri aceti. Le modalità di produzione sono particolari e si tramandano da secoli, il prodotto finale presenta profumi e sapori che lo differenziano nettamente dai prodotti industriali.

Solo chi ha potuto assaggiare questo aceto può comprendere il valore di questo prodotto e la differenza di gusto che lo caratterizza rispetto agli aceti balsamici non tradizionali.

L'acetaia al Centro di Terapia La Lucciola è nata dalla passione per il balsamico e dalla passione per l'educazione e la cura dei bambini.

Alla Lucciola si aiutano bambini depressi a crescere, a scoprire il gusto della vita, a rianimarsi con l'aiuto di adulti competenti, appassionati, che sanno condividere il dolore: è un lavoro fatto di pazienza, attenzione costante, vigile attesa. Il processo di produzione dell'aceto balsamico presenta analogie suggestive con il processo di crescita del bambino.

Lento è il tempo di maturazione dell'essere umano, occorrono 15-20 anni per diventare adulti; e 15-20 sono gli anni necessari a produrre un buon aceto balsamico tradizionale.

L'acetaia del Centro è curata dalla Lanterna di Diogene. I bambini partecipano alla vendemmia e alla pigiatura dell'uva necessaria per la produzione del mosto cotto che è alla base dell'aceto balsamico.

### **Come nasce (breve storia)**

Nell'antica villa dove ha sede il Centro La Lucciola, quando è iniziata l'attività non c'erano più tracce della acetaia storica che esisteva quando era in vita la vecchia proprietaria, contessa Bonasi ed era andata dispersa dopo la sua morte;

ma la bella soffitta ha stimolato un operatore che aveva la passione per l'aceto a chiedere se era possibile ospitare nella soffitta della villa una batteria di sua proprietà. In quel periodo il Centro La Lucciola non pensava di proporre ai ragazzi questo lavoro e non poteva permettersi l'acquisto di botti per difficoltà economiche.

Così nel 1998 ha avuto inizio la storia dell'acetaia alla Lucciola. Fin dal primo momento i ragazzi sono stati coinvolti nella conoscenza di questo prodotto partecipando a incontri con un amico esperto, assaggiando vari tipi di aceto, cominciando a riconoscere diversi sapori e scoprendo la bontà del tradizionale.

Alla Lucciola sono valorizzate tutte le occasioni in cui fare esperienze di differenziazione percettiva, fondamentali per ragazzi che presentano immaturità dello sviluppo mentale e cognitivo: lo studio dell'aceto rappresentava un'opportunità interessante per riconoscere e distinguere percezioni olfattive e gustative.

L'arrivo della prima batteria ha segnato l'inizio di un cammino di continua scoperta sui modi di custodire, trattare le botti, di controllare l'aceto nelle varie fasi, provvedere ai travasi. E mentre si avanzava nelle conoscenze relative alla tradizione del balsamico, si scopriva quanto fascino questa lavorazione esercitava sui ragazzi.

La prima batteria era stata collocata in un ambiente della soffitta di piccole dimensioni col tetto di vecchie travi molto spiovente e basso, mentre gli adulti si cimentavano con questa nuova esperienza, i ragazzi seduti in terra riempivano la stanza e respiravano il profumo intenso dell'aceto, il sentimento del tempo passato e la meraviglia delle trasformazioni a cui assistevano. La soffitta era diventata un laboratorio di alchimia, di magia capace di contenere le ansie e le angosce di molti e di attrarre con potere calamitante l'attenzione dei bambini che spesso sono lontani dalla realtà dell'ambiente.

I ragazzi partecipavano alla dimensione di studio e di scoperta del nuovo lavoro, contagiati dall'entusiasmo degli adulti e dall'atmosfera magica della soffitta.

Costatando il valore di questa esperienza per i ragazzi, altri operatori avevano deciso di contribuire acquistando nuove batterie. Nel frattempo si rifletteva sulle valenze educative di questo lavoro e si decideva di occuparsi dell'intero processo di produzione a partire dalla vendemmia alla cottura del mosto, all'invecchiamento dell'aceto.

Per ospitare le nuove batterie si erano sgomberati altri ambienti della soffitta, ma gli spazi si rivelavano insufficienti.

Così quando nel 2003 la Lucciola ha potuto utilizzare una vecchia casa adiacente alla villa, si è cominciato a pensare di trasferire le botti nella soffitta di questa casa strutturata in spazi più ampi, idonei a ospitare più botti. Occorrevano risorse economiche per eseguire i lavori murari necessari per consolidare i pavimenti, le travi del soffitto, dotare l'ambiente di luce e acqua. Si è atteso fino all'autunno del 2004 quando grazie ad un contributo del Consorzio Noicon e all'impegno generoso di Pietro Grenzi, papà di una ragazzina ospite del Centro, si è potuto restaurare la soffitta e sistemare in modo adeguato l'acetaia.

Leonardo Giacobazzi che si è entusiasmato all'iniziativa e si è impegnato per farla conoscere, offrire contributi personali, per stimolare e per attivare iniziative di sostegno a questa acetaia speciale.

Così nel 2005 l'acetaia della Lucciola si è arricchita di molte batterie: sono state regalate botti da privati e da enti, botti per ricordare persone care o eventi particolari e sono stati pubblicati articoli su vari giornali e servizi televisivi hanno parlato dell'acetaia della Lucciola.

La crescita dell'interesse degli operatori e dei ragazzi per il balsamico ha attivato un ampliamento del progetto: impiantare una vigna di uva di Trebbiano di Spagna per produrre il mosto e grazie a un contributo di Metaenergy di Modena è stato possibile iniziare nell'autunno del 2005 i lavori di impianto del vigneto.

## **Vendemmia**

La lavorazione dell'aceto inizia con la vendemmia di uve di Trebbiano di Spagna e di Lambrusco.

Da alcuni anni i ragazzi della Lucciola si occupano di vendemmia in una azienda agricola della zona. E' una esperienza faticosa ed entusiasmante, un'immersione totale nella natura. I filari si snodano fra l'erba alta, i tralci della vigna sono carichi di grappoli maturi del colore dell'oro, sembra che abbiano raccolto un po' di sole.

L'uva è dolce. I bambini più piccoli raccolgono i grappoli più in basso, i ragazzi più grandi in piedi su un carro tagliano i grappoli in alto, chi è più in difficoltà tiene i cestini che gli altri riempiono.

In questa operazione antichissima si respira la storia, si tocca la storia dell'uomo, richiamo alla storia personale di ognuno.

Il lavoro viene accompagnato dalla musica, un amico suona il basso tuba: la musica scandisce il ritmo del lavoro, ritmo antico della vita, del dialogo con le cose, con gli altri.

Ogni esperienza che si fa alla Lucciola è un'occasione di studio e di riflessione su di sé e sul mondo. Così si studia geometria osservando le vigne, i filari paralleli diventano le linee parallele sul foglio. Si studia la forma straordinaria dei grappoli e degli acini, la quantità: quanti sono i filari, i grappoli su una pianta, gli acini su un grappolo, quanti chili contiene una cassa di uva, quante casse si raccolgono, quanti quintali. L'unione e la separazione degli acini nel grappolo stimola la riflessione su un tema fondamentale per la crescita di ognuno: come si fa ad essere separati e contemporaneamente uniti agli altri.

Si lavora dalla mattina al tramonto, si mangia sull'erba. Il tempo del lavoro regolato dal calore del sole aiuta la riflessione sulla dimensione del tempo, uno dei concetti più difficili da studiare e da comprendere.

## **Pigiatura**

L'uva raccolta nelle casse viene poi rovesciata su un carro dove i ragazzi tutti insieme a turno pigiano l'uva coi piedi. Molti partecipano con allegria, alcuni dimostrano paura o fobia del contatto dei piedi con i grappoli e le graspe. Insieme il gruppo affronta le fobie dei bambini spaventati.

Un ragazzo suona il tamburo e regola il ritmo dei movimenti: con il ritmo più alto e veloce si pigia con più forza ed esce più succo. Il prodotto della pigiatura viene poi passato al torchio, si separano le graspe, si riempiono i grandi contenitori col mosto.

## **La cottura del mosto**

La cottura del mosto è una delle parti più suggestive e affascinanti della lavorazione dell'aceto grandi paioli davanti a casa bollono per 24 ore e vengono accuditi costantemente, la temperatura viene registrata ogni ora, deve essere mantenuta fra i 90 e i 95 gradi, per cui occorre aumentare o abbassare le fiamme al bisogno. La cottura del mosto dura più giorni e più notti. I ragazzi più grandi lavorano fino a notte, finché non crollano dal sonno, gli adulti vegliano il mosto. Di giorno anche il gruppo dei bambini più piccoli seduti intorno ai paioli partecipa al grande rituale della bollitura. L'aria si riempie del profumo intenso del mosto, di notte nubi di fumo odoroso si alzano dai paioli e creano un'atmosfera magica. Durante la cottura occorre schiumare ogni tanto i paioli per togliere le impurità che vengono a galla. Non basta misurare la temperatura, occorre misurare il grado zuccherino con un apposito strumento che determina i gradi babo.

Quando il mosto ha raggiunto la concentrazione giusta si travasa in grandi contenitori..

L'alchimia delle trasformazioni chimiche che avviene nel grande paiolo dove il mosto cuoce alla giusta temperatura e si amalgamano succhi e si eliminano impurità appare una rappresentazione dell'alchimia delle emozioni che avviene nel gruppo di ragazzi.

Come nel grande paiolo cuociono le uve e si trasformano in mosto, nel grande cerchio dove i ragazzi ogni giorno si riuniscono, si mescolano e bollano emozioni, paure, rabbie e dolori, si sciolgono e si differenziano parti da assimilare e parti da eliminare. Come il mosto viene schiumato dalle parti che vengono a galla, nel cerchio, che è spazio nel pensiero di gruppo, vengono a galla parti che ostacolano il fluire dei pensieri e che si possono eliminare e vengono elaborate ed assimilate parti di dolore e di rabbia che divengono energie per la vita.

## **Le botti**

L'immagine dell'acetaia potrebbe rappresentare l'allegoria del tempo e dell'armonia, di un tempo che ha radici nel passato e che si proietta nel futuro, che racconta un trascorrere lento del lavoro, in un'atmosfera di silenzio e in una scenografia di forme armoniose,

Le botti debbono stare nel sottotetto perchè debbono sentire il caldo estivo e il freddo invernale e l'aria che circola dalle finestre. In queste condizioni climatiche l'aceto vive e invecchia passando anno dopo anno dalla botte più grande alla più piccola e infine nella bottiglietta.

Le botti sono di legni diversi: rovere, castagno, ciliegio, frassino, gelso e a volte ginepro e robinia. Ogni botte ha legno e dimensioni diverse, ma tutte insieme lavorano e producono quell'aceto buono, intenso, unico che è il balsamico tradizionale. E' una bella immagine di funzionamento di gruppo: una botte da sola non può produrre un prodotto così straordinario, ma le botti lavorando tutte insieme danno un risultato eccellente.

La disposizione delle botti collocate in file regolari e ordinate secondo le dimensioni dal più piccolo al più grande, crea un'immagine di grande armonia di forme e di proporzioni che ricorda la sezione aurea, quella divina proporzione che esiste nelle forme della natura, dell'arte e anche nell'esperienza umana. La dottoressa Gidoni, neuropsichiatra infantile, dice "l'obiettivo del nostro lavoro coi ragazzi disabili si potrebbe definire così: trovare la sezione aurea fra le potenzialità e il deficit per ogni ragazzo".

L'accudimento delle botti è un impegno costante durante tutto l'anno: ci sono i travasi, i rinvasi, la preparazione di nuove batterie, botti da lavare, cerchi da battere. Si tratta di una molteplicità di operazioni con vari gradi di difficoltà che sono adatte alle diverse capacità dei ragazzi.

C'è un segreto di ritmo in tutto il processo di lavorazione dell'aceto: dalla vendemmia, al mosto, ai travasi nelle botti, legati ai ritmi stagionali, alla gestualità delle operazioni, ritmo che mantiene viva l'attenzione dei ragazzi che si occupano di questo lavoro. Sono operazioni incatenate l'una all'altra con continuità e discontinuità. E' un po' come partecipare all'ascolto di una storia antica raccontata con arte sapiente, fatta di storie dentro la storia, che dilata il tempo dell'interesse.

## **Il tempo dell'aceto**

Il TEMPO è un elemento centrale nella lavorazione dell'aceto. Per produrre il vero aceto balsamico, quello tradizionale occorrono un minimo di 12 anni, e almeno 25 anni per l'aceto stravecchio; questo aceto dal sapore speciale e dalle virtù salutari

non si può fare in fretta, ha bisogno di tanti anni di cura, per questo ha prezzi di mercato così elevati. Questo aceto non va confuso con quello industriale che si compra al mercato per pochi euro; la confusione è favorita dalla denominazione che compare sulle etichette, l'aceto industriale si chiama aceto balsamico di Modena, la differenza sta nell'aggettivo TRADIZIONALE. Il consumatore non comprende con chiarezza cosa significa tradizionale, può pensare che esprima solamente una cultura nostalgica del buon tempo antico, mentre tradizionale recupera le radici autentiche dell'identità culturale modenese. Come indica l'etimologia della parola tradizione, dal latino tradere: consegnare (dare) oltre (tra), consegnare memorie da una generazione all'altra. Il tradizionale conserva la tradizione secolare, mentre l'aceto industriale appartiene a quella cultura che propone, con l'ambivalenza di chi non rinuncia al confort del consumismo, stili di vita e di alimentazione più umani, valori rassicuranti di ritorno alla natura e al genuino che sono stati fatti propri dall'industria.

La produzione di aceto balsamico tradizionale è una straordinaria esperienza educativa per imparare ad aspettare. Il tempo dell'aceto tradizionale è il tempo dell'attesa, una delle esperienze formative più importanti dell'infanzia.

Il tempo dell'attesa è il tempo in cui prendono forma i pensieri, si sedimenta la memoria, si forma e cresce il desiderio che è motore della vita e ancora l'attesa è apprendistato prezioso per imparare la tolleranza alle frustrazioni.

Imparare ad aspettare vuol dire acquisire una sicurezza interiore che permetterà di affrontare le difficoltà che la vita presenta ad ognuno.

Nell'infanzia l'esortazione "Aspetta" è una parolina magica, un invito a concentrarsi sull'ora e qui che si sta vivendo e aiuta a scoprire la soddisfazione della cosa in sé.

Tutte le fasi della lavorazione dell'aceto, dalla vendemmia alla pigiatura, alla cottura del mosto, ai travasi, rappresentano un'esperienza ricca, interessante ed emozionante in cui il bambino sperimenta il senso del cambiamento, vive il tempo della materia che si trasforma che è il tempo della vita che scorre, il tempo del nostro cambiamento, il tempo della crescita.

L'attenzione che i bambini rivolgono a ciò che stanno facendo che è il tempo dell'ora e qui, permette di sperimentare il piacere, la soddisfazione della cosa che faccio e consente di tollerare la frustrazione dell'attesa di un risultato, accettando la necessità di un tempo naturale per raggiungere un risultato.

Con la tecnologia industriale cambia l'esperienza del tempo, scompare il tempo dell'attesa. L'aceto industriale si produce velocemente. La nostra epoca dominata dalla velocità imposta come valore misurabile, dove i record di velocità segnano il progresso delle macchine e degli uomini, dei mezzi di comunicazione e dei trasporti, valorizzare l'aceto balsamico tradizionale è la proposta di una cultura della vita in cui lentezza e tradizione possono occupare un posto importante nel benessere dell'uomo e nell'attualità dell'esigenza di una vita buona adatta all'uomo del 2000.

I grandi cambiamenti prodotti dall'industria nel campo alimentare hanno provocato gravi danni nell'educazione dei bambini in relazione all'esperienza del tempo dell'attesa.

La tecnologia agroalimentare, in particolare l'industria del freddo (frigoriferi, surgelatori) introducendo la possibilità di conservare i cibi per tempi molto lunghi ha permesso di trovare in ogni momento disponibile qualsiasi prodotto. Questa ha rotto il rapporto naturale fra l'alimentazione e i cicli delle stagioni. Non esiste più il tempo dell'attesa dei frutti stagionali, la trepida attesa del tempo delle fragole scompare quando la voglia delle fragole può essere soddisfatta anche in inverno. Col cibo surgelato scompare il tempo della preparazione del pasto e dell'attesa del pranzo. C'è la risposta appena compare il bisogno.

Il cambiamento nella presentazione degli alimenti sia di quelli surgelati che di quelli freschi presentati nelle confezioni plastificate altera la percezione degli elementi percettivi e sensoriali dei cibi e incide nelle difficoltà di percezione della realtà.

L'infanzia necessita di essere educata a conoscere sapori buoni, intensi e differenziati, ha bisogno di esperienze ricche di sapore.

L'intensità del sapore e del profumo degli alimenti è condizione preziosa per i primi apprendimenti del bambino, che avvengono soprattutto in cucina, l'ambiente in cui il bambino apprende sapori, parole e conoscenze.

La ricchezza degli elementi percettivi e sensoriali dei cibi: la forma, il colore, l'odore, il sapore, la consistenza permettono l'allenamento degli strumenti più arcaici di conoscenza che sono il gusto e l'odorato, mettendo le basi delle capacità percettive che predispongono alla percezione della realtà ampia. Che cos'è la sapienza? In una celebre discorso del Collegio di Francia Roland Barthes definiva così la sapienza "Nessun potere, un po' di sapere, un po' di saggezza e quanto più sapore possibile".

© RIPRODUZIONE RISERVATA