

A photograph of a dining room interior. A large, dark metal arched window frame is the central focus, looking out onto a courtyard. Inside, a wooden dining table is set with a white tablecloth and a glass vase. A wooden chair is visible on the left. The walls are white and decorated with several framed certificates or documents. The floor is made of light-colored tiles with a geometric pattern.

UNA STORIA, UNA CASA,
UNA PASSIONE DA CONDIVIDERE

Acetiaia PAGANI

*Riserva di famiglia
dal 1974*



Dalla cura della nostra acetaia e dal lento invecchiamento in botti di legno pregiato nasce un prodotto dalla fragranza particolarmente intensa e persistente.

La nostra è una piccola acetaia di famiglia... iniziata con una sola batteria nel 1974, per sviluppare negli anni successivi una piccola realtà di circa 200 botti.

Io sono Aura Pagani ed insieme al mio compagno Roberto Foschi stiamo proseguendo l'attività di famiglia... iniziata con tanta passione da mio padre Lauro nel 1974. Possiamo proprio dire che Lauro ha due figlie, una sono io e una è l'acetaia!!!

Nonostante il nostro subingresso in azienda... la cura e la gestione di tutti i processi vengono svolti con la attenta guida e supervisione del "Mastro Acetaio", il Sig. Pagani Lauro, che ci sta piano piano tramandando tutto il suo sapere balsamico.

La semplicità e la cordialità sono caratteristiche che ci contraddistinguono, l'atmosfera che si respira è proprio quella di una piccola azienda di altri tempi, in una piccola frazione di Rubiera (RE).

Non mancano i riconoscimenti nelle graduatorie delle due principali manifestazioni locali "Il Palio Matildico - della Consorceria dell'Aceto Balsamico di Reggio Emilia" ed "Il Palio di San Giovanni - della Consorceria dell'Aceto Balsamico di Modena"...
... ma ciò che ci regala più soddisfazione sono le relazioni cordiali ed amichevoli che si instaurano con i nostri clienti.





Il processo parte esclusivamente da mosto cotto che viene successivamente invecchiato in batterie di botti che hanno dimensioni e legni differenti.

Ogni anno, dopo aver prelevato dalla botte più piccola il prodotto da imbottigliare, si effettuano i travasi ed i rinalzi, ovvero la botte più piccola si riporta a livello con il contenuto della seconda botte più piccola e così via con i rinalzi scalari fino alla botte più grande. L'ultimo barile, quello più grande, si rinalza con il mosto cotto acetificato dell'anno precedente.

Il susseguirsi delle stagioni, dall'estate all'inverno, con le forti escursioni termiche che si verificano è fondamentale in tutto il processo produttivo. Proprio per questo il luogo tipico dell'acetaia è il sottotetto... e l'Acetaia Pagani si trova proprio nel sottotetto di casa nostra.

Acetaia per noi è casa...

A seconda degli anni di lento e paziente invecchiamento il prodotto si affina, si addolcisce e si addensa e può avere una ampia possibilità di utilizzo in cucina.

Può essere utilizzato sia durante le preparazioni in cucina (ad esempio per marinare carne/pesce/verdure o mantecare un risotto...) oppure "a crudo" su verdure crude/cotte, su pietanze salate o dolci... non si finiscono mai di scoprire nuovi abbinamenti che allietano il palato.



Non abbiamo dipendenti e/o macchinari... tutti i processi sono svolti manualmente e personalmente. Potrà sembrare una scelta "antiquata" ma non abbiamo attrezzature automatizzate e l'imbottigliamento, la tappatura, l'etichettatura etc sono tutte lavorazioni manuali che richiedono tempo e pazienza.

Anche le nostre etichette sono tutte stampate internamente e tagliate una ad una a una forbice ed applicate sempre una ad una alle bottiglie.

Ci teniamo molto a valorizzare questi aspetti pratici perchè rendono unica la nostra piccola realtà artigianale ed esaltano ancora di più un prodotto legato alla tradizione e a metodi produttivi che si tramandano di generazione in generazione.



