

di Giosiana Mazza, 13 anni
e di Gioele Mazza, 11 anni

Primo miniraduno SIENA: stupendo!!

Secondo miniraduno MODENA: anche!!

Nel primo abbiamo stretto amicizie con tutti.

Nel secondo le abbiamo approfondite.

Nel primo ci siamo divertiti perché eravamo autonomi e giravamo per la città come degli investigatori con giacchette gialle fosforescenti alla ricerca delle chiese e dei monumenti da fotografare.

Nel secondo perché giravamo per la città e anziché preoccuparci per non saltare qualche edificio particolare stavamo tutti insieme (i giovani con i giovani e i grandi con i grandi, anche se non ci perdevano d'occhio) a chiacchierare e scherzare

tra di noi senza renderci conto della differenza d'età che c'era.

Nel primo abbiamo visitato una parte della città ancora intatta come era molti anni fa.

Nel secondo abbiamo fatto caso alle particolarità del luogo come le numerose postazioni delle biciclette e dei filobus: cioè degli autobus a fili che non consumano carburante e quindi non inquinano l'ambiente.

Nel primo abbiamo cenato tutti assieme ed è stato lì che ci siamo iniziati a conoscere.

Nel secondo abbiamo cenato nuovamente tutti insieme e mentre i grandi parlavano del più e del meno noi ragazzi approfondivamo i contatti augurandoci di ritrovarci ancora tutti insieme... nel terzo miniraduno.

LA TERRA DELL'ACETO

di Irene Ristori, 13 anni

Come tutti sanno Modena è famosa oltre che per le sue bellezze architettoniche anche per l'aceto balsamico tradizionale di Modena conosciuto in tutto al mondo; per questo siamo andati a visitare l'acetaia Malpighi, che non solo produce aceto ma anche confetture, caramelle, cioccolato, torrone, torte e biscotti con il sapore del loro prodotto principale. L'azienda nasce dalla tradizione di cinque generazioni che, a partire dal 1850, coltivano la passione per l'arte dell'aceto balsamico tradizionale. Attualmente, Acetaia Malpighi esporta i suoi prodotti in quasi tutto il mondo contribuendo alla diffusione a livello internazionale dell'Aceto Balsamico di Modena. Questo prezioso aceto, unico al mondo, è il risultato di una lenta trasformazione del mosto cotto. La sua elevata concentrazione zuccherina svilupperà inizialmente una fermentazione alcolica che seguita poi da quella acetica trasformerà l'alcool in aceto. Per far sì che questo avvenga sono necessarie "batterie" di piccole botti solitamente di legni diversi per conferire al prodotto finale particolari profumi ed aromi. Solitamente queste batterie sono composte da cinque botti di capacità decrescente da 60 fino a 20 litri. Esse hanno, alla loro sommità, un'ampia apertura quadrata per favorire il processo di ossidazione del liquido contenuto che viene protetto dalle impurità con un telo di stoffa. Collocate nei sottotetti (acetaie), le batterie dovranno sopportare il forte calore estivo che provocherà, attraverso l'apertura superiore, un calo del livello del liquido contenuto nei barili, e poi il freddo invernale. Occorreranno molti anni prima di poter iniziare il prelievo del balsamico. Il Consorzio di tutela richiede almeno 12 anni di invecchiamento per il tipo sigillato nella bottiglietta che il consorzio ha fatto disegnare da Giugiaro sigillata con la Capsula Bianca, ed almeno 25 anni



Fontanelle umane
(Foto di Giosiana e Gioele Mazza)