



Der Produzent

Die Familie Cattani: Emilia, Ciro, Giuseppe, Bruna, Roberto, Tania

Die Familie Cattani lebt seit Generationen in der Provinz Modena und hat die Entwicklung des Aceto Balsamico nachhaltig beeinflusst. In der fünften Generation führt heute Ciro Cattani die Firma „Casa del Balsamico Modenese“, die sein Vater Giuseppe 1973 gründete.

Gemäss Überlieferung der Familie geht die Balsamicoproduktion zurück auf den 1840 geborenen Zefferino Volpogni. Den eigentlichen Grundstein der Familiensaga aber legte Urgrossmutter Genoveffa, die zu Beginn des 20. Jahrhunderts das bekannte Restaurant „La Cavalliera“ im nahegelegenen Monte Baranzone führte. Sie war bekannt für ihre ausgezeichnete Küche. Im Keller hingen Schinken und Salami, lagerten getrocknete Tomaten und selbst eingelegte Oliven. Nur eines fehlte ihr: ein ausgezeichnetes Aceto Balsamico. In der Küche Modenas nimmt der Aceto Balsamico einen wichtigen Platz ein, denn er gibt Salaten, Gemüse, Fleisch, Fisch wie Süssem eine geheimnisvolle Note. Diese Raffinesse erreicht die Köchin nur mit einem qualitativ hochstehenden Aceto. Der aber fand sich nicht immer auf dem Markt und

so begann Genoveffa, nebst den Teigwaren auch ihren eigenen Aceto herzustellen. Erfolgreich. Jedenfalls konnte sie ihrer Tochter Lina eine ganze Batterie (eine Serie von Fässchen in absteigender Grösse und gefüllt mit unterschiedlichen Jahrgängen) vererben. Und Lina hat sie in den 60er-Jahren ihrerseits ihrem Sohn Giuseppe vermacht. Das war nicht selbstverständlich. Die Familie war arm und in den harten Nachkriegsjahren musste Giuseppe als Bäcker und Coiffeur arbeiten, bevor er 1960 sein eigenes Restaurant, die „Trattoria Giuseppe“ in der Nähe der Piazza Garibaldi in Modena eröffnen konnte. Auch in den schwierigsten Zeiten wurde nie daran gedacht, die Fässchen samt wertvollem Inhalt zu verkaufen.

So wurde von den Cattanis über Jahrzehnte Aceto-Balsamico für Gäste, Familie und Freunde hergestellt. Erst Giuseppe machte diese private Leidenschaft zum Beruf. Er verkaufte seine Trattoria und gründete 1973 die „Casa del Balsamico Modenese“ die er 1983 als elfter Aceto-Hersteller Modenas registrieren liess. Heute wird in Modena in rund 70 Betrieben Aceto Balsamico produziert.



Die Rebberge von Savignano sul Panaro

Giuseppe hat eine weitere Leidenschaft: Er liebt die Natur, trägt Sorge zu ihr. Nur logisch somit, dass er einen Aceto Balsamico Tradizionale aus biologisch angebauten Trauben herstellen wollte. Sein Weingut in Savignano sul Panaro, das er 1992 erwarb, wurde von Anfang an biologisch bewirtschaftet. Giuseppe erhielt als erster Produzent Modenas 1993 das Zertifikat zur Herstellung von Aceto Balsamico aus kontrolliert ökologischem Anbau.

Und auch er hat die Fässchen von Genoveffa und Lina weitervererbt.



Lina Fiandri

Heute führt Sohn Ciro die „Casa del Balsamico Modenese“ als typisch italienischen Familienbetrieb. Seine Frau Emilia ist verantwortlich für das Abfüllen und die Lagerung des Balsamico. Seine Schwester Tanja kümmert sich um die administrativen Belange der Firma, während ihr Mann Roberto für den Verkauf zuständig ist.

Und Giuseppe? Der hat immer noch die beste Nase der Familie um den Reifungsprozess des Balsamico zu kontrollieren und zu lenken. Und er war riesig stolz, als er 2006 nach 12 Jahren endlich, endlich ein Fläschchen des ersten biologischen „Aceto Balsamico Tradizionale“ in den Händen hielt.