



Die Cattanis: Ciro, Giuseppe und Emilia

## Der Produzent

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.



Lina Fiandri

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 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 ausgezeichneter 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.



Emilia Cappai und ihre Crew

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.

**G**iuseppe hat eine weitere Leidenschaft: Er liebt die Natur, trägt Sorge zu ihr. Kein Wunder also, 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.

**H**eute führt Sohn Ciro mit seiner Frau Emilia die „Casa del Balsamico Modenese“ als typisch italienischen Familienbetrieb.