

## L'ASÉ BALSAMICH TRADIZIONEL ED MODNA

Al gh'ha 'na storia antiga come al vein  
e come al vein a tèvla a-n manca mai,  
sicura ch'a n'i-n basta un cuciarein  
per viver seimper san come un curai.

Ma cal balsamich l'è al "Tradizionel",  
una medseina per tirer al fiè  
e ménga sol dal vein andè da mèl,  
l'è un quel che quand t'al pròv t'armagn acsè.

L'asé ch'i fan a Modna l'è specièl,  
balsamich al ciamam e a gh'è un perchè,  
insàmma al nost'r l'è tutt un eter quel,  
l'è 'na magia adata ad ogni etè.

Lasam andèr Matilda e al Mèllezeint,  
tulam l'asé famos di quater leder,  
una medseina ed anch un cundimeint,  
un'opra d'èrt da mätter sol in quedar.

E se chi quater leder i han utgnù,  
per la rizèta, la só libertè,  
a sun sicur che un merit l'avrà avù  
cl'asé per la stimèda societè.

Franzàsch, al fiol dal dóca "Capuzein",  
che "Guerriero" i al ciameven per scutmai,  
quand al turneva a ca', 'nd-al cantinein  
al tgniva seimper d'òcc al piangerai.

E da la farmacia a la cuseina,  
l'asé balsamich l'è rivè da l'òst,  
acsè l'è po' dvintèda cla medseina  
un quel prezios per psér gustèr l'aròst.

Sovra al Pramsan-Arsan... 'na canunèda,  
l'è boun cun al risòtt e col cunéii,  
la fin dal mànd l'è anch ind-l'insalèda,  
cun la fritèda po' a-n gh'è gnint ed méii.

La frèvla col Balsamich la va a nòz  
e tòtt a sam d'acord, per carità,  
però al piò gustos di cumbinòz  
l'è un cuciarein d' Balsamich sovra al zlè.

Giuseppe Di Genova

## TRADUZIONE

### L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

Ha una storia antica come il vino  
e come il vino a tavola non manca mai,  
certo che ne basta un cucchiaino  
per vivere sempre sano come un corallo.

Ma questo balsamico è il “Tradizionale”,  
una medicina per tirare il fiato  
e non soltanto del vino andato a male,  
è qualcosa che quando lo provi rimani così.

L'aceto che fanno a Modena è speciale,  
balsamico lo chiamiamo e c'è un perché,  
insomma il nostro è tutto un'altra cosa,  
è una magia adatta ad ogni età.

Lasciamo perdere Matilde e il Millecento,  
prendiamo l'aceto famoso dei quattro ladri,  
una medicina ed anche un condimento,  
un'opera d'arte da mettere soltanto in quadro.

E se quei quattro ladri hanno ottenuto,  
per la ricetta la loro libertà,  
sono sicuro che un merito l'avrà avuto  
quell'aceto per la stimata società.

Francesco, il figlio del duca “Cappuccino”  
che veniva chiamato “Guerriero” per soprannome,  
quando tornava a casa, nel cantinino,  
teneva sempre d'occhio il “piangerai”.

E dalla farmacia alla cucina,  
l'aceto balsamico è arrivato all'oste,  
così è poi diventata quella medicina  
qualcosa di prezioso per poter gustare l'arrosto.

Sopra il Parmigiano-Reggiano...una cannonata,  
è buono col risotto e col coniglio,  
la fine del mondo è anche sull'insalata,  
con la frittata poi non c'è niente di meglio.

La fragola col balsamico va a nozze  
e tutti siamo d'accordo, per carità,  
però il più gustoso degli abbinamenti  
è un cucchiaino di Balsamico sopra il gelato.