



Uno spettacolo per tutti i sensi

Il lento scorrere del tempo e il rispetto della natura ispirano Malpighi, storico produttore di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e ora, anche di Lavanda di Modena ®

Immersa nella campagna modenese, l'Azienda Agricola Tenuta del Cigno è stata creata nel 1975 dalla famiglia Malpighi, produttrice dal 1850 di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, una delle eccellenze gastronomiche italiane più conosciute e apprezzate nel mondo. Un'oasi di quiete e bellezza, un tempo zona di migrazione di cigni, che si estende su oltre 10 ettari di terreno, nei quali vengono coltivate, nel rispetto della sostenibilità ambientale, uve per la

produzione del Lambrusco di Modena e del mosto cotto che, dopo un processo di maturazione, affinamento e invecchiamento che dura dai 12 ai 25 anni, diventa Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. A questa coltivazione storica, la famiglia Malpighi ha affiancato, in tempi più recenti, quella della Lavanda di Modena®, utilizzata per realizzare prodotti cosmetici biologici, naturali e ipoallergenici. "Abbiamo colto la sfida della Lavanda nel 2020", sottolinea Massimo Malpighi, presidente dell'acetaia di famiglia, "quando abbiamo depositato il marchio, iniziando la coltivazione nel nostro Lavandeto che si estende per quattro ettari. Si tratta di una Lavanda Vera, detta anche Lavanda Officinale, che ha tantissime proprietà curative e già i nostri nonni la utilizzavano come battericida e detergente, oltre che come tarmicida naturale. La coltivazione della lavanda predilige zone collinari con terreno arido, una buona esposizione al sole: vederla fiorire offre uno spettacolo davvero meraviglioso, che coinvolge tutti i sensi". Nella Tenuta del Cigno sono presenti anche arnie di api che producono miele biologico e un orto alla francese, dedicato alla coltivazione di piante ornamentali e commestibili. Completano le coltivazioni un campo per la senape, alberi di melograno e noci, e molte profumatissime varietà di erbe aromatiche: santolina, maggiorana, aneto, cerfoglio, coriandolo, erba noce pimpinella, borragine, maggiorana, origano telea cubana, timo, melissa, ruta, girasole nano, stevia brasiliana, erba luigia. Un eden



naturale nel quale anche l'eco-sostenibilità rappresenta un obiettivo fondamentale. Per la salvaguardia dell'ambiente e in sinergia con gli obiettivi dell'Agenda 2030, l'azienda agricola si concentra sul risparmio energetico, attraverso l'impiego di energia rinnovabile fotovoltaica, e su quello idrico, attraverso un razionale impiego dell'irrigazione. Un eden naturale che può essere scoperto da tutti grazie alla possibilità di visite guidate gratuite che terminano nel Caveau. Uno spazio che ospita oltre 3 mila botti di proprietà della famiglia Malpighi, nelle quali l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP matura lentamente per acquisire una perfetta sublimazione di profumi e aromi. Con amore e cure preziose, il maestro degustatore Ermes Malpighi insieme al suo staff si occupa personalmente di curare ogni batteria presente in azienda, custodita in un posto sicuro dove controllare il lento e paziente invecchiamento del prezioso Oro nero di Modena. (Per prenotare una visita guidata: tour@acetaiamalpighi.it, telefono 059 467725). Tutti i prodotti realizzati con le materie prime coltivate nella Tenuta del Cigno possono essere inoltre acquistati con un semplice clic nella sezione shop del sito web tenutadelcigno.com che offre: prodotti cosmetici a base di Lavanda di Modena®, biologici, naturali e ipoallergenici; Aceti e Condimenti a base di mosto cotto ottenuto dalle Uve Lambrusco di Modena, Trebbiano di Spagna e Trebbiano di Modena; erbe aromatiche e piante erbacee; succo di Melograno e Nocino. ● tenutadelcigno.com