

Non solo botti

Maurizio Fini intervista i fratelli Briganti

Dopo vent'anni di collaborazione con i fratelli Briganti, l'invito per un caffè è diventata un'occasione per intervistare persone schiette, dirette e sanguigne come solo i romagnoli sanno essere. Mattinata piacevole ripercorrendo la storia della famiglia, inframmezzata da alcuni ricordi riguardanti la Consorteria.

Com'è nata l'antica falegnameria Briganti?

Le prime testimonianze scritte relative alla famiglia Briganti risalgono a uno stato d'animo del 1637 che testimonia come Sebastiano Briganti risulti residente nella casa del mulino dell'attuale frazione di Bagnarola di Cesenatico.

Il mestiere di molinaro si è tramandato di padre in figlio fino al 1800, quando Gino Briganti scelse un'altra strada e si avviò alla falegnameria come garzone di bottega da un artigiano locale, suo futuro suocero. Dopo diversi anni prese in mano la bottega e prese a lavorare con sé suo figlio Alfredo Briganti, unico maschio nato dopo 4 femmine, e gli trasferì tutto il suo sapere.

Quando si è specializzata nella produzione di botti da aceto balsamico?

Le ruote da birocciaio erano una delle specialità dell'azienda, tuttavia con l'avvento delle automobili il giro d'affari si ridusse di molto e le sole botti da vendemmia non bastavano per portare avanti la bottega; Alfredo realizzò quindi piccole botti da aceto e distillati e fortuna volle che di fronte alla storica bottega, sulla strada che negli anni '60 portava i turisti da Cesena a Cesenatico, si fermassero alcuni Modenesi.

Acquistate e testate alcune botticelle da batteria, le trovarono perfette per la produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale. Si sparse quindi la voce a Modena, e poi anche a Reggio Emilia, del bottaio di Bagnarola che realizzava piccole botti perfette per il tradizionale oro nero emiliano. All'inizio degli anni '90 le nuo-

ve necessità produttive di una piccola azienda presso la quale cresceva sempre di più la richiesta di botti da aceto portarono i figli di Alfredo, Alberto e Silvano (i fratelli Briganti), ad inaugurare un nuovo stabilimento di 1200 nella zona artigianale di Macerone, dove tutt'ora ha sede l'azienda.

Da diversi anni la gamma di prodotti è cresciuta; ci racconti com'è andata.

La gamma di prodotti è stata ampliata in corrispondenza del terremoto dell'Emilia del 2012; il fisiologico calo di domanda di botti da parte del territorio Modenese ha portato l'azienda a trasferire le competenze dei mastri bottai anche nel contesto di arredi realizzati da barrique per vino.

L'utilizzo del forno di essiccazione interno per la stabilizzazione dei manufatti, valore aggiunto unico in tutta Italia ed Europa, ha fatto apprezzare in pochissimo tempo i mobili della falegnameria Briganti presso tantissimi locali pubblici di tutta la penisola che richiedono elementi robusti e stabili.

Una continua ricerca di originali e funzionali soluzioni d'arredo, nonché la possibilità di personalizzazione artigianale pressoché illimitata, hanno per-

messo un incremento della produzione affiancata, nel 2014, dalla totale ripresa delle botti per aceto balsamico. Oggi più del 50% della produzione è destinato all'export negli Stati Uniti e in Canada.

Cosa significa per la vostra azienda ridurre l'impatto ambientale delle lavorazioni?

L'azienda oggi lavora quasi a impatto zero; la gran parte della corrente elettrica necessaria per il funzionamento dei macchinari viene prodotta da pannelli solari e il fabbisogno di riscaldamento del forno di essiccazione, nonché dei locali uffici/esposizione, viene totalmente soddisfatto tramite un ciclo chiuso di recupero del truciolo e degli scarti di produzione.

Chi sono i vostri referenti su Modena e Reggio Emilia?

Per quanto riguarda le botti da aceto balsamico e da distillati Briganti collabora con diversi negozi di prodotti per l'enologia e in particolare con storici rivenditori come, nella provincia di Modena, con l'Enologica Modenese di Prati e Borghi Progetto Enologia di Castelfranco Emilia e, in provincia di Reggio Emilia, con Torricelli Botti.

