

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA E DI REGGIO EMILIA

Questa denominazione è stata riconosciuta con un decreto del 1986 classificando il prodotto come un "condimento alimentare", mentre l'aceto balsamico "tout court" rimane nella categoria degli aceti. E' bene non confondere i due prodotti.

La patria di questo prezioso prodotto è Modena con le sue zone circostanti, ma oggi è noto soprattutto per merito di una piccola cittadina: Spilamberto che lo ha rilanciato e valorizzato.

L'aceto balsamico tradizionale viene considerato "prezioso" perché per fabbricarlo ci vuole un processo particolarissimo e lungo, e di conseguenza sarà causa del suo costo elevato.

Per la produzione vengono adoperate varie botticelle di diverse capacità decrescenti e di diverso legname; esempio: il gelso, perché aiuta la concentrazione; di castagno, per dare colore ed un certo gusto; di ginepro, per l'aroma; di rovere, perché consente la conservazione e conferisce un certo profumo ecc.

Il numero di questi "vascelli" varia da un minimo di sei fino ad un numero elevato nelle acetaie più importanti.

Il procedimento della produzione avviene partendo dalla scelta dell'uva che sarà delle varietà trebbiano, sauvignon ed anche lambrusco salamino e grasparossa. Il mosto di dette uve viene fatto cuocere a fuoco lento fino a ridursi di circa il 50%.

Questo "mosto cotto" va a colmare (termine improprio perché le botticelle del balsamico non sono mai colme) la botte più grande, dalla quale in precedenza era stata prelevata una quantità che era servita a colmare la penultima, e da questa la terzultima e...così via. L'ultima botticella della batteria ha dato il prodotto finale, limitatissimo e perciò con evidente sensazione di elevato costo di produzione.

"De forti dulcedo" (Dalla forza la dolcezza). Questo motto adattissimo per l'aceto balsamico che ha perduto oramai le caratteristiche organolettiche dell'aceto tale e quale, assumendo quelle peculiari di un prodotto "unico" atto a

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

conferire il massimo, la perfezione a tutte quelle preparazioni gastronomiche che lo richiedono.

Ha colore bruno scuro carico e lucente che manifesta la propria densità in una corretta, scorrevole sciropposità. Ha profumo caratteristico e complesso, penetrante, di evidente, ma gradevole ed armonica, acidità. Di tradizionale ed inimitabile sapore dolce ed agro ben equilibrato, si offre generosamente pieno, sapido con sfumatura vellutata in accordo con i caratteri olfattivi che gli sono propri.