

## L'aceto balsamico tradizionale

Occorre innanzitutto distinguere tra aceto balsamico e aceto balsamico tradizionale. Si tratta di due prodotti con sapore, prezzo e utilizzo completamente diversi, accomunati però dalla secolare tradizione di fare aceto con il mosto, tipica degli antichi territori estensi. Se infatti l'aggettivo "balsamico" usato per l'aceto compare solo nel 1747, in realtà l'origine di questo condimento è certamente antecedente all'XI secolo.

L'**aceto balsamico** è preparato aggiungendo al mosto d'uva una percentuale di aceto invecchiato e caramello per colorare; l'aceto viene poi fatto fermentare per tempi più o meno brevi (da meno di un mese ad alcuni anni): il prodotto ottenuto è simile per colore al balsamico tradizionale, ma si differenzia per gusto, qualità e consistenza. Di grande diffusione, viene usato per condire o anche in cottura. Nel 2009 l'aceto balsamico di Modena ha ottenuto l'IGP.

Nel 2000 all'aceto balsamico tradizionale sono state riconosciute due DOP: **aceto balsamico tradizionale di Modena** e **aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia**. Si tratta di due prodotti dalle caratteristiche simili.

L'aceto balsamico tradizionale si produce partendo da uve Trebbiano e Lambrusco coltivate nelle province di Modena e Reggio Emilia. Le uve molto mature vengono pigiate e il mosto ottenuto è posto in caldaie dove viene fatto cuocere lentamente fino a ridurre il suo volume della metà. Il mosto viene versato nella botte più grande della batteria (che in genere è composta da 5 botti di legno diverso, dalla capacità decrescente: da 60 a 20 litri), dove inizia il processo di maturazione (fermentazione alcolica, ossidazione acetica e invecchiamento).

Le batterie di botti sono disposte nei sottotetti e non vengono sigillate, così che vi possa essere scambio di ossigeno e una forte evaporazione per via delle alte temperature estive, che possono raggiungere anche i 40 °C. Nel periodo invernale l'attività batterica rallenta e il prodotto sedimenta le impurità sul fondo della botte: è il momento ideale per effettuare i rinalzi e i travasi: dalla botte più piccola si preleva una piccola quantità di aceto pronto all'uso; da quella appena più grande si preleva aceto per rinalzare la più piccola e così si procede fino alla più grande, che andrà riempita con nuovo mosto. Partendo da un quintale di uva si ricavano 70 litri di mosto, che dopo la cottura rimangono 30 litri: nel corso dei 12 anni (minimo) di invecchiamento l'evaporazione li riduce a 3 litri. La

particolare tecnica dei travasi (metodo Solera) fa sì che piccole percentuali di aceto contenuti nelle botti abbiano la stessa età dell'acetaia (in molti casi più di cento anni).

L'aceto balsamico tradizionale di Modena è venduto in bottigliette da 100 ml disegnate da Giugiaro con almeno 12 anni di invecchiamento (capsula bianca "affinato") o con almeno 25 anni di invecchiamento (capsula oro "extra vecchio").

L'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia è venduto in bottigliette da 100 ml dalla forma di tulipano rovesciato con i seguenti tre livelli di invecchiamento: etichetta aragosta minimo 12 anni, etichetta argento da 12 a 25 anni, etichetta oro più di 25 anni.

## **Il "Tradizionale" in cucina**

Per i suoi raffinati sapori agrodolci e l'aroma intenso e gradevole, l'aceto balsamico tradizionale può accompagnare molteplici ingredienti: ne bastano pochissime gocce. Gli abbinamenti più classici sono con scaglie di parmigiano reggiano, formaggi stagionati, gelato alla crema, fragole, pesche, cioccolato, ma anche carpacci insalate. Nei cibi cotti il "tradizionale" va aggiunto al termine, per non disperdere il suo profumo (risotti, scaloppine, bolliti e verdure al salto).