

Sono Dop soltanto l'aceto balsamico tradizionale di Modena e l'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia. Ecco come si producono e perché sono tanto pregiati (e buoni).

## L'aceto è Dop solo se è "tradizionale"

**F**ino al 2000 l'aceto balsamico tradizionale era un prodotto conosciuto solamente nelle zone limitrofe a quelle di produzione, a causa del costo elevatissimo e della produzione molto scarsa.

Nel 2000 l'aceto balsamico tradizionale ha ricevuto il marchio Dop, anzi ne ha ricevuti due: **la Dop aceto balsamico tradizionale di Modena e la Dop aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia.**

Questi due prodotti, quasi identici nelle caratteristiche, sono i veri aceti balsamici tradizionali, venduti obbligatoriamente in bottigliette da 100 ml. Quella del tradizionale di Modena è del designer Giugiaro, mentre quella del tradizionale di Reggio Emilia assomiglia ad un tulipano rovesciato ed è fregiata di bollini cromaticamente diversi (Aragosta, Argento e Oro) distintivi di altrettante qualità con invecchiamento crescente.

**L'aceto balsamico di Modena, senza l'aggettivo tradizionale, è un altro prodotto con un costo e un utilizzo completamente diversi.**

**Come si produce l'aceto balsamico tradizionale.** Mentre per l'aceto tradizionale la sostanza alcolica di partenza è il vino, per l'aceto balsamico è il mosto concentrato.

Per produrre l'aceto Balsamico Tradizionale si parte da uve Trebbiano e Lambrusco coltivate nelle zone collinari delle provincie di Modena e Reggio Emilia. Le uve, che spesso vengono raccolte sovrarmature, vengono pigiate, e il mosto ottenuto viene posto in piccole caldaie dove viene riscaldato e fatto concentrare per molte ore, fino a ridurre della metà il suo volume. A questo punto inizia la lenta e laboriosa opera di maturazione del futuro aceto balsamico.

**Una buona acetaia è sempre costituita da una batteria**



**di botti (chiamate in dialetto vaselli) di dimensioni decrescenti.** La botte madre è di rovere, da 60 litri, qui viene immesso il mosto cotto ogni anno, e una parte dell'aceto viene travasato in una botte più piccola da circa 50 litri in legno di castagno, dalla quale a sua volta viene prelevato aceto per inserirlo in una botte di ciliegio da 40 litri, da qui in una botticella in frassino da 30 litri, e infine viene ricalzata l'ultima botticella in gelso da 20 litri. Da quest'ultima botte viene raccolta ogni anno una piccola quantità (qualche litro) di aceto pronto per l'uso.

Tra i legni utilizzati a volte compare anche il ginepro e la robinia. Il travaso e il ricalzo delle botticelle viene generalmente eseguito in inverno, quando tutte le attività microbiologiche sono rallentate.

**Le batterie di botticelle sono collocate nei solai delle case** dotati di finestre che consentono frequenti arieggiamenti e continui sbalzi di temperatura, sia tra le stagioni

che tra il giorno e la notte. Queste condizioni consentono all'aceto balsamico di affinare il proprio inimitabile bouquet che negli anni diviene sempre più intenso, delicato e gradevole al naso. La qualità dell'aceto viene poi valutata da esperti degustatori a sancire il conferimento della Dop.

**Come si produce l'aceto balsamico (non tradizionale).** Si parte spesso dal semplice mosto non concentrato o solo parzialmente concentrato, che viene addizionato con una percentuale di aceto balsamico di almeno 10 anni (che fornisce l'aroma e il gusto tipici al prodotto) e fatto fermentare per breve tempo in modo tale da amalgamare le caratteristiche dei due aceti. È possibile l'aggiunta di caramello per correggere il colore.

**Come gustare l'aceto balsamico tradizionale.** L'aceto balsamico viene utilizzato prevalentemente a crudo per insaporire carni, formaggi stagionati, verdure gratinate o saltate in padella, carpacci, dolci, frutta.

Gli aceti molto vecchi, di oltre 30-35 anni, sono adatti anche per una degustazione da meditazione, come digestivo a fine pasto.

Una boccetta da 100 ml di un buon aceto balsamico tradizionale difficilmente può costare meno di 50 Euro.

**Il semplice aceto balsamico,** invece, si usa come l'aceto di vino, per condire insalate e per cucinare. Si tratta quindi di due prodotti diversi, il balsamico tradizionale è un prodotto di lusso, da usare una volta ogni tanto, quello balsamico semplice può essere usato tutti i giorni. (C.G.)

### Un Fiorfiore di aceto balsamico

Un buon aceto balsamico per la tavola di ogni giorno? È quello della linea Fior Fiore Coop, il fiore dei prodotti a marchio Coop, vere prelibatezze accuratamente selezionate per offrire il meglio del panorama alimentare, perle della gastronomia, scelte per la raffinatezza del sapore, per la qualità della lavorazione, e per la tipicità della provenienza: dai più preziosi oli italiani, alle migliori varietà di pasta di semola trafilata in bronzo, passando per il pesto alla genovese - per il quale Coop ha adottato la ricetta originale della tradizione, depositata alla Camera di Commercio di Genova - e concludere con i deliziosi croccantini di Benevento.

