Aceto Balsamico di Modena, sbocciano in estate Le Tonde di Manicardi

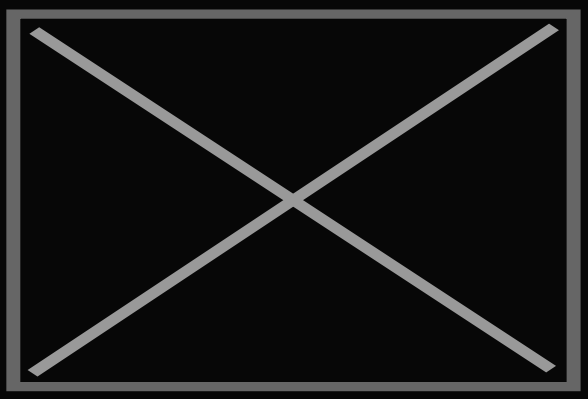
le-tonde-6b4d642f

Cambio di look per “**Le Tonde**”, la **collezione di Aceto Balsamico di Modena IGP** creata da **Enzo Manicardi** nel 1980: quattro aceti dal gusto rotondo e armonico perfetti per aggiungere un tocco gourmet anche alle più semplici ricette di tutti i giorni.

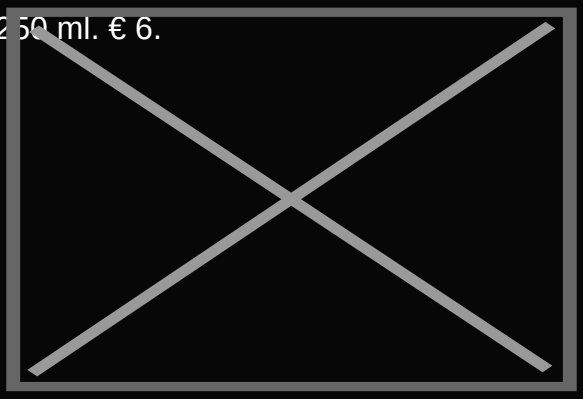
Ideali per arricchire ed esaltare piatti a base di verdura, pesce, uova e carne, “Le Tonde” si vestono di **quattro nuovi colori “pop”** per portare in cucina (e in tavola) il sapore della creatività. **Verde, blu, giallo e fucsia**: le quattro etichette suggeriscono l’abbinamento più adatto con cibi e ingredienti così da valorizzare al meglio le caratteristiche di ogni aceto.

Antico, per tradizione, e allo stesso tempo moderno, grazie alla sua sorprendente versatilità, l’Aceto Balsamico di Modena racconta **il fascino di un territorio speciale e la sapienza artigiana dei produttori** che hanno saputo preservare nel tempo i valori di una cultura secolare.

I quattro aceti balsamici della collezione “Le Tonde” di Manicardi hanno un **profumo delicato, ma persistente** di e un’acidità gradevole e armonica ideale per arricchire e insaporire ogni piatto. E per rendere ancora più facile e divertente sbizzarrirsi in cucina con “Le Tonde”, ecco quattro inedite e gustose ricette firmate da altrettanti chef che interpretano con il proprio stile l’Oro Nero dell’Emilia Romagna.



“**Pianeta Verde**” - Chef **Felix Lo Basso** (Ristorante Felix Lo Basso, Milano) con **Le Tonde 1 (etichetta verde):** Aceto Balsamico di Modena IGP, 1 stella. Deve il suo prezioso e intenso aroma a un mix di aceto giovane e aceto invecchiato 6 anni messi ad amalgamare in botti di castagno, ciliegio e gelso. Consigliato con: verdure crude e cotte. Bottiglia da 250 ml. € 6.

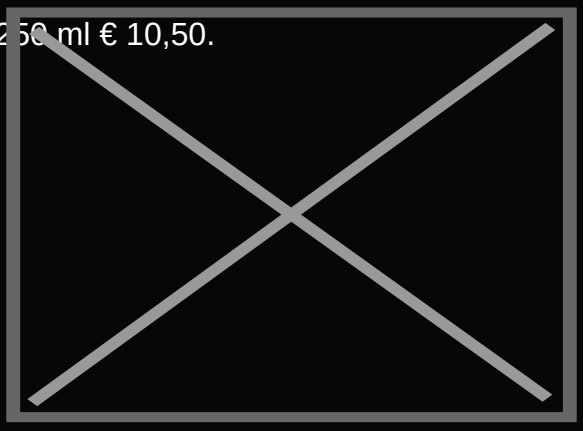


“**Nigiri di toro con foie gras e cipolla caramellata con Aceto Balsamico Manicardi**” – Chef **Roberto Okabe** (Finger’s – Milano) con **Le Tonde 2 (etichetta blu):** Aceto Balsamico di Modena IGP, 2 stelle. Deve il prezioso e intenso aroma a un mix di aceto giovane e aceto invecchiato 8 anni messi ad amalgamare in botti di castagno, ciliegio, gelso e ginepro. Consigliato con: piatti a base di pesce. Bottiglia da 250 ml. € 7.



“**Uovo alla milanese con crema di riso all’Aceto Balsamico Manicardi**” - Chef **Matteo Torretta** (Ristorante Asola - cucina sartoriale, Milano) con **Le Tonde 3 (etichetta gialla):** Aceto Balsamico di Modena IGP, 3 stelle. Deve il suo prezioso e intenso

aroma a un mix di aceto giovane e aceto invecchiato 12 anni messi ad amalgamare in botti di castagno, ciliegio, gelso, ginepro, rovere e acacia. Consigliato con: piatti a base di uova. Bottiglia da 250 ml € 10,50.



“**Pancia di maialino marinata all’Aceto Balsamico Manicardi, insalata di verdure e lime**” - Chef **Michelangelo Citino** (Ristorante Michelangelo, Milano) con **Le Tonde 4 (etichetta fucsia):** Aceto Balsamico di Modena IGP, 4 stelle. Deve il suo prezioso e intenso aroma a un mix di aceto giovane e aceto invecchiato 21 anni messi ad amalgamare in botti di castagno, ciliegio, gelso, ginepro, rovere e acacia. Consigliato con: carni, dal tradizionale bollito all’arrosto, e formaggi stagionati come Parmigiano Reggiano. Bottiglia da 250 ml € 18.