Il Borgo del Balsamico

borgodelbalsamico-1-fe5d3ed9

In una strada secondaria in provincia di Reggio Emilia (precisamente a Botteghe di Albinea) immersa nel verde si trova l'**Acetaia del Borgo del Balsamico** dove si produce l'Aceto Balsamico Tradizionale D.O.P. invecchiato dai 12 agli oltre 25 anni in antiche barriques, poste nel sottotetto (essì il vino vuole il fresco delle cantine, l'aceto balsamico lo shock caldo-freddo dei solai) di una dimora storica



vincolata dalle Belle Arti che si propone, anche, come una accomodation

d'eccezione, che strizza l'occhio a tutti coloro, italiani o stranieri, che amano il Made in Italy e i momenti di vita lenti e immersi nel silenzio e nella natura. Quattro le camere disponibili, attorniate da rose, che cura personalmente Cristina, una delle figlie del "creatore" di questa azienda, che si occupa tra l'altro del marketing, con piscina e un curatissimo giardino all'italiana. Così com'è curata la produzione del DOP reggiano, a cui si affianca l'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. e il Condimento del Borgo. Prodotti che **Cristina Crotti** ha voluto distinguere con dei colori, Giallo, Arancio e Rosso per i Condimenti e per l'IGP e Aubergine per il Tradizionale, proposto in bottiglie sigillate una ad una con lavorazioni artigianali, legature antiche e ceralacca firmata da timbri a secco e vendute in scatole colorate realizzate in materiali solidi ma vellutati: "Oggi è importante essere chiari di fronte ad un consumatore disorientato da mille informazioni, che lo travolgono e non lo "educano"; è quindi



fondamentale dare ai clienti gli strumenti conoscitivi per scegliere. Dandogli così

la libertà di costruirsi una capacità critica. Per questo vestiamo i nostri prodotti come fossero profumi,

in grado di comunicare la loro rarità attraverso una confezione facilmente decifrabile dal consumatore” dice Cristina che sottolinea come questo sistema l’abbia applicato anche nel prodotto, ottimo anche per i bar, Balsamic à porter, un Balsamico che resta di qualità ma che in più viene confezionato in un pack innovativo: sachet monodose che contengono una dose perfetta per un’insalata (quelli con etichetta gialla) o per un gelato (etichetta rossa), “un packaging innovativo e perfetto per gli amanti del balsamico che non vogliono rinunciare alla qualità neppure in viaggio” commenta Cristina.