Aceto Balsamico di Modena, protagonista in cucina

aceto-balsamico-6b5c0e7b

aceto 2Modena fa parte a pieno titolo della cosiddetta "food valley", area geografica italiana in cui si concentrano produzioni agroalimentari d'eccellenza. Una zona che vanta una pregiata rassegna di prodotti che spaziano dai salumi al parmigiano, dalle carni suine allo zampone, passando per tortellini, frutta, conserve, vini; fra questi, un posto d'onore spetta di diritto all'Aceto Balsamico di Modena Igp (indicazione geografica protetta). Prodotto da 79 aziende per la maggior parte di dimensioni artigianali o semi-artigianali nelle province di Modena e Reggio Emilia - area che corrisponde all'incirca ai confini dell'antico Ducato Estense, presso cui la tradizione e la cultura dell'aceto balsamico, sia il Tradizionale DOP sia quello IGP, si è diffusa e consolidata – è uno dei prodotti agroalimentari tipici italiani di maggior successo sui mercati internazionali.

Secondo il disciplinare produttivo, l'Aceto Balsamico di Modena è il prodotto ottenuto, con particolare e tradizionale tecnologia, dai mosti (non meno del 20%) ottenuti da uve provenienti da ben precisi vitigni (Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni) parzialmente fermentati e/o cotti e/o concentrati, con l'aggiunta di una parte di aceto vecchio di almeno10 anni, in modo da conferire al prodotto i caratteri organolettici tipici, e con l'aggiunta di aceto di solo vino(almeno il 10%). Da sottolineare che è consentita l'aggiunta di caramello per la stabilizzazione colorimetrica fino a un massimo del 2% del volume del prodotto finito, mentre è vietata l'aggiunta di qualsiasi altra sostanza. Nell'etichetta del prodotto c'è anche l'indicazione di un altro componente: si tratta dell'anidride solforosa. In etichetta può non essere indicata, se è presente in misura inferiore ai limiti rilevabili oppure è indicata "in tracce" ovvero inferiore a 10 ppm (parti per milione), ma va sottolineato che si tratta di una sostanza presente naturalmente nel prodotto in quantità variabili in quanto deriva dalle materie prime utilizzate, appunto mosto e aceto di vino. Generalmente si tratta di un prodotto soggetto a un breve invecchiamento(due mesi), che può protrarsi fino a tre anni per la tipologia "invecchiato", più ricercato e di conseguenza leggermente più costoso.

Aceto 1«In effetti il balsamico di Modena Igp invecchiato è un aceto di pregio - dice Antonio Bocchi di Ristogamma di Rubiera, in provincia di Reggio Emilia - che non può mancare nel nostro portfolio: ne abbiamo di tre o quattro invecchiamenti differenti, ma i consumi non sono elevati per una ragione di costo, mentre della tipologia non invecchiata i ristoratori della nostra zona fanno un abbondante uso, come condimento, con i formaggi, ma anche in cucina. Si usa sulle scaloppine, per insaporire un riso o una pasta, sulle tartare… gli impieghi sono i più svariati. Non a caso abbiamo un formato da litro, più pratico per chi deve cucinare e quello da 250 ml da mettere in tavola. In ogni caso mi sono accorto che non sono solo i ristoratori della nostra area ad apprezzarlo: da quando faccio parte della Cic, ormai più di 10 anni, ho constatato che l'utilizzo dell'aceto balsamico è andato via via crescendo in tutta Italia, credo sia per il minor punto di acidità rispetto all'aceto di vino, sia per la sua versatilità su molti piatti. E viaggiando mi è capitato di vederlo in vendita dal Giappone alle Americhe. Un bell'esempio di Made in Italy da valorizzare e tutelare, che qualifica chi sa usarlo nel modo giusto».

La ricetta degli chef Apci