

Aceto Balsamico di Modena, protagonista in cucina

aceto-balsamico-6b5c0e7b

[aceto 2](#) Modena 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 almeno 10 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.

