Aceto Balsamico di Modena IGP e mixology d’autore: parla Bruno Vanzan

747e65c1-a1a1-41d0-b3f3-3e7b3b3c23ab

Aceto Balsamico di Modena IGP e mixology d’autore. Non più solo un condimento da tavola, ma uno strumento creativo capace di conferire acidità, equilibrio agrodolce e una complessità unica ai cocktail contemporanei.

La capacità dell’Aceto Balsamico di Modena IGP di combinarsi con sapori diversi è diventata evidente nelle creazioni di Bruno Vanzan, che nel corso di una serata svoltasi alla Triennale di Milano - l’evento fa parte di un ciclo di attività nell’ambito del progetto “Aceto Balsamico di Modena IGP: un prodotto unico, da una terra unica. Certificato dall’Unione Europea”, programma triennale (da marzo 2025 a febbraio 2028) di comunicazione e promozione co finanziato dall’Unione Europea e dal Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena, rivolto ai mercati italiani e tedeschi - ha elaborato una serie di cocktail utilizzando il pregiato condimento e ingrediente.

Quote

L’Aceto Balsamico di Modena IGP è oggi uno degli ingredienti più sorprendenti nella mixology contemporanea. La sua complessità aromatica, il perfetto equilibrio tra acidità e dolcezza e la capacità di dialogare con ingredienti alcolici e analcolici lo rendono uno strumento creativo di grande valore. Non è solo un elemento gastronomico, ma un vero ingrediente da miscelazione che conferisce profondità, eleganza e identità territoriale ai cocktail. In un momento in cui i consumatori cercano autenticità e storytelling, l’Aceto Balsamico di Modena IGP unisce tradizione italiana e innovazione in modo naturale.

Bruno Vanzan

Beverage gourmet

«L’ingresso dell’Aceto Balsamico di Modena IGP nel mondo della mixology è un’evoluzione naturale per un prodotto che da sempre celebra la creatività – ha aggiunto **Cesare Mazzetti**, presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP - Vedere bartender di fama internazionale utilizzarlo per creare nuovi cocktail dimostra come tradizione e innovazione possano fondersi con successo, aprendo nuovi orizzonti anche nel mondo del beverage gourmet».

Alla base del successo ci sono ragioni chimiche e organolettiche: il perfetto equilibrio agrodolce, l’acidità ammorbidita dalla dolcezza del mosto d’uva cotto e concentrato e la capacità di conferire corpo ed eleganza al drink. Nei cocktail moderni, l’Aceto Balsamico diModena IGP ne arricchisce il sapore, trasformando ogni sorso in un’esperienza gustativa e sensoriale completa.

Dal canto loro, i bartender lo combinano con la frutta fresca per creare basi analcoliche agrodolci, lo spruzzano delicatamente sul ghiaccio o nel bicchiere con atomizzatore, oppure aggiungono alcune gocce finali sulla schiuma di un Sour, creando contrasti visivi e picchi di sapore. Alcuni mixologist lo abbinano anche a formaggi stagionati, frutti rossi o dessert, generando nuove esperienze gastronomiche che fondono tradizione e innovazione italiana.

Le quattro creazioni di Bruno Vanzan

Bruno Vanzan propone quattro cocktail che sono stati sviluppati per mettere in evidenza le diverse sfumature aromatiche delle referenze selezionate, dimostrando come l’Aceto Balsamico di Modena IGP possa diventare un vero ingrediente di costruzione del drink e non un semplice elemento complementare.

Acidità, complessità aromatica, struttura e persistenza vengono reinterpretate da Vanzan in forme diverse, dalla bevuta più immediata e conviviale fino a preparazioni di alta mixology. Ogni ricetta è stata pensata per esaltare una specifica espressione dell’Aceto Balsamico di Modena IGP, creando un percorso di degustazione che racconta la sua versatilità e la sua capacità di dialogare con ingredienti, tecniche e stili di consumo differenti.

PUNCH DEL MOSTO

Rilettura del punch classico: il brandy apporta struttura e note di frutta matura, la camomilla aggiunge delicate sfumature floreali e mielate, il succo di mela chiarificato dona freschezza. Lo sciroppo di miele all’alloro e l’Aceto Balsamico di Modena IGP affinato equilibrano acidità e dolcezza, creando un sorso

morbido e profondamente identitario.

SOTTOBOSCO

Cocktail intenso e strutturato: il bourbon dona calore e note di vaniglia, il sake apporta sfumature umami e richiami terrosi. Il cordiale ai porcini e l’Aceto Balsamico di Modena Invecchiato creano un ponte aromatico, esaltando frutta matura, legno e sottobosco. Il risultato è un sorso complesso, avvolgente e armonico.

RUGIADA

Bevuta fresca e gastronomica: l’acqua di pomodoro e il cordiale alla rucola creano una base vegetale, mentre la soda allo zenzero aggiunge effervescenza e speziatura. L’Aceto Balsamico di Modena Invecchiato armonizza gli aromi vegetali, apportando note di frutta matura e profondità gustativa. Risultato elegante, sapido e dissetante.

VERMUTTINO SALATO

Reinterpretazione contemporanea dell’aperitivo italiano: il vermouth rosso offre erbe, spezie e agrumi canditi, la soda alleggerisce il drink. L’Aceto Balsamico di Modena Riserva apporta complessità aromatica e note evolute, mentre la soluzione salina esalta persistenza e sapidità, creando un cocktail fresco, elegante e bilanciato.