

# "Balsamico è" ed è da secoli

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

Tra le manifestazioni volte a “sottolineare” e magari - quando sotto il fumo c’è l’arrosto - a far conoscere come si deve un prodotto che lo merita, va certamente annoverata quella in corso (e che dura sino al 6 giugno) sull’Aceto Balsamico.

E’ la manifestazione “Balsamico E” che si svolge a Modena (e provincia) per far conoscere al meglio un prodotto tra i più “tipici” d’Italia e davvero unico al mondo.

Si tratta in particolare dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e dell’Aceto Balsamico di Modena.

Insieme a questi saranno “in mostra” anche gli altri “sapori” che rendono il territorio modenese una mensa unica, inimitabile e nota in tutto il mondo: Parmigiano Reggiano, zampone, cotechino, prosciutto, tortellini o cappelletti, gnocco fritto, tigelle e erbazzone inaffiati dall’immancabile Lambrusco. Durante la manifestazione saranno organizzate visite guidate in acetaia, menù a tema nei ristoranti, convegni, degustazioni, corsi di cucina, feste, sagre e mostre. L’iniziativa è sostenuta tra gli altri, dal Consorzio Aceto Balsamico di Modena, nato nel 1993 dalla volontà dei principali produttori per una regolamentazione della produzione.

*“In questo territorio da secoli il Balsamico -commenta Cesare Mazzetti, presidente di Acetum e vicepresidente del Consorzio Aceto Balsamico di Modena- si è prodotto e si continua a produrre nelle piccole acetaie di famiglia come nelle grandi che esportano in tutto il mondo”. Un lavoro che ha reso l’aceto balsamico uno dei simboli del Made in Italy, in particolare del Made in Emilia, adottato per arricchire ed esaltare i sapori di molte portate, dall’antipasto al dolce. L’aceto balsamico tradizionale è composto esclusivamente da mosto cotto, invecchiato per un periodo che non può essere inferiore ai dodici anni in batterie di botti celle decrescenti per volume. Suo erede diretto è l’Aceto Balsamico di Modena che, come spiega Mazzetti, si ricava unendo “sàba, ovvero il mosto cotto, e aceto di vino, li si fermenta e li si lascia invecchiare in tini e botti di legn., A seconda del periodo di invecchiamento, che può andare dai tre mesi ai dieci anni, e a seconda del rapporto tra mosto e aceto di vino ne scaturisce un prodotto estremamente piacevole, dal più economico e decisamente più adatto ai normali usi di cucina fino ad uno più pregiato, perfetto anche con i dolci oda bere come liquore da meditazione.,*

Diversi, quindi, i tipi di aceto balsamico esistenti: l’Associazione degli Assaggiatori Italiani di Balsamico ha studiato un sistema per distinguerne 4 tipi. Sull’etichetta della bottiglia vengono apposte da una a quattro foglioline di vite che indicano una qualità via via crescente e quindi una maggiore piacevolezza e complessità nell’utilizzo.