

Notizie e Attualità - L'aceto balsamico

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

Continua ad essere un fiore all'occhiello del "livello alto", qualificante e conosciuto in tutto il mondo della gastronomia italiana.

Storia e tradizione si fondono e confondono nel corso della vita secolare dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Da un passato ricco di storia, ad un presente intriso di qualità verso un futuro di tradizione.

Vediamone insieme qualche pagina; appena qualcuna, delle tante, che occupano intere biblioteche.

L'uso dell'aceto era conosciuto fin dalle più antiche civiltà e numerose sono le testimonianze letterarie in tal senso: da Virgilio nelle Georgiche, che già descrive la consuetudine di cuocere il mosto, ad Apicio che documenta l'uso del mosto cotto nella preparazione dei cibi, fino all'epoca dei Duchi Estense, Signori di Ferrara e Modena, passando attraverso innumerevoli citazioni storiche e letterarie.

Nel 1598 la città di Modena diventa Capitale del Ducato Estense. A quegli anni risalgono documenti che attestano in modo esplicito l'interessamento della corte ducale per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena come arricchimento per le loro tavole e quale dono raro a personaggi di rilievo.

Pietra miliare della storia e tradizione recente è la lettera che l'avvocato Francesco Aggazzotti scrisse... nel 1862 all'amico Pio Fabriani, nella quale si descrive in modo particolareggiato la procedura per la produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, lettera che è divenuta per i modenesi il breviario per la cura e la conduzione dell'acetaia.

Per ulteriori informazioni:

Consorzio Produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Strada Vaciglio Sud, 1085/1 - 41100 Modena

Tel. 059 395633 - fax 059 444510

e-mail: info@balsamico.it