

saperi > aceti

Viaggio alla scoperta del Balsamico

Anticipazioni dal programma **Olio Officina Food Festival 2015**. Anche nella prossima edizione del grande happening dedicato ai condimenti per il palato e per la mente, spazio a una materia prima tra le più prestigiose del made in Italy. Due sessioni di degustazione, e, tra le protagoniste della scena, l'**Acetaia Giuseppe Cremonini**

OO M



OLIO OFFICINA FOOD FESTIVAL 2015. Dopo il grande successo della passata edizione, anche la prossima avrà l'aceto balsamico in primo piano. Sarà la degustazione a essere il perno di una intera giornata. Alcuni dettagli del programma, con una anticipazione che sappiamo farà la gioia degli appassionati.

Si inizia al mattino con un'ora dedicata a un "Viaggio alla scoperta del Balsamico", con tra l'altro, la presentazione dell'Acetaia Giuseppe Cremonini, tra le più prestigiose case produttrici a livello internazionale. Non mancherà la proiezione di un video dedicato all'Aceto Balsamico tradizionale di Modena Dop. Poi, a seguire, per tutta la mattinata e poi nel corso dell'intero pomeriggio, due sessioni di Degustazione di aceti balsamici Igp e Dop.

C'è molto da apprendere in materia di aceti. Se ne consumano in quantità, ma si conoscono poco. Manca una cultura dell'aceto, tanto più dell'aceto balsamico, che è un prodotto diverso dal comune aceto di vino. "Forse non tutti sanno - aveva spiegato nella passata edizione Giulia Gibertoni, che per l'**Acetaia Giuseppe Cremonini** cura l'export - che l'aceto balsamico tradizionale Dop va utilizzato solo a crudo e con grande parsimonia. E' ottimo sul Parmigiano Reggiano e sulle fragole, sulla crema o su gamberi e crostacei, è l'ingrediente principe di un gustoso risotto all'aceto balsamico. Per realizzare la tradizionali scaloppine al Balsamico bisogna invece utilizzare l'aceto balsamico di Modena Igp, ideale per

l'impiego a crudo o in cottura”.

Anche nell'ambito della medesima categoria dei balsamici è necessario evidenziare alcune differenze sostanziali. Tra Dop e Igp la differenza per esempio c'è, non solo nella tecnica di produzione, nella concentrazione del mosto e nel gusto, ma anche nella diffusione su scala internazionale. “Il mercato dell'aceto balsamico tradizionale di Modena Dop conta l'1% del mercato mondiale”, precisa la Gibertoni. “Se in Italia, in formato da 100 ml, costa tra gli 80 e i 100 euro, negli Stati Uniti arriva a prezzi fino a 260 dollari ed è quindi riservato a una élite dell'alta ristorazione”. Alquanto diversa la distribuzione dell'aceto balsamico di Modena Igp che, ad esempio, nell'Acetaia Giuseppe Cremonini, totalizza l'80% dell'export. I Paesi più amanti del prelibato condimento? Sono Asia e Stati Uniti.

La foto di apertura è di Acetaia Giuseppe Cremonini

OO M - 04-11-2014 - Tutti i diritti riservati

oliofficina
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

[Realizzato da Aerostato](#) - [Newsletter inviate con MailCom](#)