

saperi > aceti

L'aceto? Un alimento nervino

Non è un banale condimento tra i tanti. Sbagliano coloro che ne marginalizzano le proprietà di cui si compone. Si tratta di un alimento salutare e corroborante. Il suo impiego ha anche effetti tonici

[Luigi Caricato](#)



Viene considerato un “alimento nervino”, un’espressione certamente insolita, questa, inusuale, che significa tuttavia qualcosa di molto importante sul piano della qualità alimentare. Significa che nel suo quadro compositivo di riferimento compaiono delle sostanze nutritive di considerevole valore, tali da porre gli aceti di qualità sullo stesso piano di tutti gli altri alimenti fondamentali nell’ambito di una dieta sana e corretta. Le sostanze dell’aceto sono perciò corroboranti, ovvero rinvigorenti, con effetti tonici e salutari.

Si presenta alla vista piuttosto fluido e di colore cangiante in funzione della materia prima da cui si ricava: va dal giallo paglierino al giallo ambrato, se ottenuto da vini bianchi, al rosso più o meno intenso se da vini corrispondenti. Diamo queste informazioni riferite all’aceto di vino, perché è l’aceto per eccellenza. Non poteva essere diversamente in un Paese ad alta vocazione vitivinicola.

Il *flavor* – coincidente con il complesso delle percezioni degli stimoli dell’olfatto e del gusto, oltre che delle sensazioni tattili che si avvertono in bocca – lo rendono assai piacevole, nonostante l’idea elementare e un po’ riduttiva che abbiamo dell’aceto. In alcuni casi ha profumi delicati e fini, in altri giungono al naso più intensi e perfino aggressivi; rimandano comunque alla materia prima da cui derivano, più o meno persistenti.

C’è ancora tutto un mondo da scoprire intorno agli aceti, c’è troppa incultura, a volte anche un rifiuto ad accostarsi con un

briciolo di curiosità. Per questo stiamo cercando di forzare le cattive abitudini, presentando gli aspetti sensoriali più attrattivi, quelli che dovrebbero essere in qualche modo più evidenti, per passare solo in un secondo momento a spiegare gli aceti da un altro punto di vista, più decisamente tecnico, con rimandi alla chimica.

Vanno evidenziate purtroppo le cattive abitudini di molti consumatori che acquistano e consuma l'aceto con grande noncuranza, quando invece si dovrebbe stare più attenti. Al gusto possono esprimere equilibrio, finezza, rotondità, corpo, morbidezza, spiccata acidità, astringenza e altro ancora.

C'è tutto un lessico che si sta delineando. Rispetto ad altri prodotti alimentari si è solo agli inizi. Esiste pure un'associazione specifica di assaggiatori, l'Aib, fondata nel 2001, e per ora solo orientata verso gli aceti balsamici, i quali offrono di certo più spazio all'individuazione dei descrittori entro cui far rientrare il profilo sensoriale caratteristico di questa specifica tipologia di prodotto.

Ciò che importa, d'ora in avanti, è trasmettere è un approccio nuovo, diverso, più attento all'accertamento della qualità del prodotto che si è scelto di acquistare. È un approccio oltretutto già ben sperimentato con il vino e l'olio da olive, oltre che con altre bevande e alimenti. E' arrivato il tempo di rivalutare gli aceti. Siete pronti?



La foto di apertura e chiusura dell'articolo sono di Olio Officina / Plum

Bibliografia

Luigi Caricato, *L'aceto*, edizione pubblicata con il quotidiano "Il Giornale" del 17 agosto 2005

Luigi Caricato - 18-11-2014 - Tutti i diritti riservati

olioofficina
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](#)