

saperi > aceti

L'aceto tradizionale a OOF

Non solo olio. Due oxologi, **Mario** e **Giorgio Gambigliani Zoccoli**, saranno protagonisti a **Olio Officina Festival**, di due momenti di formazione di aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop. Lo si potrà apprezzare in purezza e in abbinamento gastronomico

OO M



I Gambigliani Zoccoli sono titolari di una azienda agricola che produce aceto, e, in particolare Mario, è presidente del Consorzio Produttori Antiche Acetaie e dell'AED, Associazione Esperti Degustatori, sempre di ABTM.

Il loro intervento a Olio Officina Festival avverrà a nome della propria azienda e anche sotto le insegne dei due enti citati.

Il pubblico potrà così vedere da vicino le due bottiglie Giugiaro, obbligatorie per legge, ma soprattutto potranno degustare il prezioso aceto.

Per quanto concerne la forma della bottiglia, questa è obbligatoria per legge proprio perché identifica il prodotto, al pari tanto per fare un esempio della scritta "Parmigiano Reggiano" presente sullo scalzo delle forme di formaggio

"Ho pensato di proporre il prodotto sia in purezza, sia in abbinamento gastronomico, con ricotta e due tipi di frittate con le verdure", spiega Mario Gambigliani Zoccoli. Ma ecco il loro racconto per spiegare cosa si intenda per aceto balsamico tradizionale di Modena Dop.

COSA SAPPIAMO DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP - A B T M - è ottenuto da mosto d'uva cotto, maturato per lenta acetificazione, derivata da naturale fermentazione e progressiva concentrazione, mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vaselli (botticelle) di legni diversi.

Di colore bruno scuro carico e lucente, manifesta la propria densità in una corretta, scorrevole sciroposità. All'assaggio ha profumo caratteristico e complesso, penetrante, di evidente, ma gradevole ed armonica acidità.

Di tradizionale ed inimitabile sapore, dolce ed agro ben equilibrato, sapido con sfumature vellutate. In un'unica bottiglia, obbligatoria per legge, nei due differenti invecchiamenti.

Nella capsula avorio l'ABTM invecchiato minimo 12 anni.

Nella capsula oro l'ABTM extra vecchio, invecchiato oltre 25 anni.

COME SI DEGUSTA

Si versano sul cucchiaino 15/20 gocce mettetele in bocca e distribuite bene sulla lingua.

Si chiudono gli occhi. Si inspira un filo di aria e si iniziano ad assaporare aromi e sapori che derivano dalle uve tipiche modenesi - trebbiano e lambrusco - dal mix delle essenze dei legni delle botti - rovere, castagno, gelso, ciliegio e ginepro - e dal prolungato passare del tempo.

DA QUALE ACETO SI INIZIA CON LA DEGUSTAZIONE

Si inizia con il prodotto ABTM Extra Vecchio – Capsula Oro -

in quanto, per il lunghissimo invecchiamento, si presenta, al palato, con una maggior armonia tra le note dolci-aromatiche e quelle acetiche.

Si prosegue con il prodotto ABTM – Capsula Avorio - in quanto, il minor invecchiamento lo rende più vivace esaltando l'acidità e gli aromi delle uve e dei legni.

OO M - 31-01-2017 - Tutti i diritti riservati



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](#)