

saperi > aceti

Balsamico, idee in cucina

Aceto Balsamico e aceto Balsamico Tradizionale di Modena a Olio Officina Food Festival: due perle del “made in Italy” tutte da scoprire in termini di abbinamenti.

Monica Sommacampagna



Obiettivo: "oro nero". Per celebrarlo degnamente, in programma a Olio Officina Food festival, si sono svolti degli incontri di informazione, formazione e degustazione per apprendere come utilizzarlo al meglio in cucina, sfatando false convinzioni o miti.

“Forse non tutti sanno, ad esempio, che l'aceto balsamico tradizionale Dop va utilizzato solo a crudo e con grande parsimonia - spiega Giulia Gibertoni, che cura l'export per l'Acetaia Giuseppe Cremonini. 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”.

Tra Dop e Igp la differenza 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 - dice 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 una élite dell'alta ristorazione”. 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.

Monica Sommacampagna - 25-01-2014 - 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](#)