

saperi > aceti

L'alta densità del Balsamico

E' stato volgarmente denominato "industriale", ma, a partire dal 2009, è per tutti l'aceto Balsamico di Modena Igp. A raccontarcelo un addetto ai lavori

Fabrizio Gaggioli



L'Aceto Balsamico di Modena, denominato volgarmente "industriale" sino al 2009, e Aceto Balsamico di Modena Igp a partire da tale data, ha conosciuto una vigorosa crescita in termini di qualità negli ultimi dieci anni, al punto di avvicinarsi in taluni casi all'Aceto Balsamico di Modena Tradizionale Dop 12/25 anni.

Il disciplinare di produzione imposto dall'Igp ha sicuramente aiutato questo fenomeno, imponendo una percentuale minima di mosto, la maturazione in legno e l'utilizzo di materie prime selezionate.

Accanto all'aspetto normativo anche la tecnologia e l'innovazione messa in pista dalle aziende leader del settore hanno dato forte impulso alla creazione di qualità sempre migliori.

E' importante sapere che il fattore più importante per determinare la qualità dell'Aceto Balsamico di Modena Igp, ottenuto da una miscela di aceto di vino e mosto d'uva, si può identificare nella percentuale di mosto contenuta nel blend.

Al crescere della quantità di mosto si ha un aumento della densità del prodotto e della sua dolcezza, così come la qualità percepita da parte del consumatore finale.

Oggi è possibile trovare sul mercato Aceti Balsamici di Modena Igp con una percentuale di mosto superiore al 60%, come le qualità "5 grappoli" e "Puro Modena Barrique" di Acetaia Giuseppe Cremonini.

Questi prodotti hanno una densità uguale a quella del Balsamico Tradizionale 12/25 anni e un gusto che gli si avvicina molto.

Questi prodotti ad Alta Densità sono ideali per esaltare i sapori di risotti, Parmigiano Reggiano, gamberi, tonno fresco, carne rossa, formaggi stagionati, macedonie di frutta e gelato.

La foto di apertura è gentilmente fornita da Acetaia Giuseppe Cremonini.

Fabrizio Gaggioli - 04-03-2014 - 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](#)