

E permettono a chef, barman e gourmet la realizzazione d'intriganti elaborazioni.



Foto Andrea Samaritani

Gli ACETI spostano le frontiere del gusto

MODENA. È un gioiello della gastronomia tradizionale italiana, uno dei più antichi e preziosi. Eppure, a dispetto della lunga storia, ancora oggi deve combattere in Italia e nel mondo per difendere identità e valore. Per un italiano (e figuriamoci per un americano) non è ancora facile cogliere la differenza tra l'aceto balsamico tradizionale di Modena Dop e uno di Reggio Emilia Dop, o pure capire le caratteristiche di un balsamico di Modena in attesa di Igp (e le baruffe tra produttori e consorzi non migliorano certo la situazione). Il genius loci, il know-how secolare, la materia prima pregiata, sono tutti fattori che impediscono di fronte alla "salsa bal-

Reggio Emilia Dop restano i più pregiati grazie a una lavorazione ancora artigianale del mosto d'uva cotta, che richiede un processo di fermentazione, ossidazione e invecchiamento di almeno 12 anni.

ACETI AROMATIZZATI PROVENIENTI DA TUTTO IL MONDO

Ma la maggior parte del mercato spetta all'aceto balsamico di produzione industriale, decisamente meno costoso e prodotto in quantità maggiori. L'universo dei condimenti balsamici e agrodolci è ancora più ricco e comprende aceti provenienti da materie prime diverse dal mosto d'uva, come riso, birra, orzo, mele. Non è un caso che la prima edizione di Gusto Balsamico, che si è svolta a Modena in ottobre, sia stata concepita come rassegna biennale degli aceti dal mondo e dell'agrodolce e che, accanto ai produttori emiliani, ci fosse-

Fra le curiosità, l'aceto cinese di riso, quello ottenuto dal siero del latte vaccino, ma anche gli aceti di birra o di sherry. Una novità è il balsamico bianco prodotto dall'Acetaia Bernardoni. È un aceto di vino cotto, passato in botti di frassino per 12-18 mesi. Per il giusto equilibrio di dolce e aspro si addice al pesce crudo e cotto, di cui non altera il colore, in particolare al sushi. Più aspri, ma altrettanto accattivanti su carne, pesce e verdure, sono gli aceti di vino aromatizzati con la frutta come fragole, lamponi, limone, arancia, mele, pompelmo, che, allungati con acqua, possono diventare bevande dissetanti. Oppure, trattati con l'apposito vaporizzatore, danno un tocco aromatico ai piatti più diversi. L'aceto balsamico in cucina non trionfa solo tout court, ma anche come base per elaborazioni più raffinate. Ad esempio, l'Acetaia Paltrinieri produce la crema balsamica con

MIXABILITY

gocce in cocktail
SALENTO SUMMER molto femminile e adatto a tutte le ore, firmato da Michele Di Carlo: mescolare vino cotto, distillato d'uva Prime Uve, distillato Prime Arance e acqua tonica.
MODENA 58 pre dinner gratificante di Andrea Bianco: vodka, portoruby, spremuta fresca di mappo, sciroppo di maracuja, frutto della passione, aceto balsamico tradizionale di Modena invecchiato 25 anni in ciliegio.

piccola percentuale di farina di carrube: è ideale per decorare le pietanze, accompagnare salumi o versare sul gelato. Poi ci sono le composte di frutta biologica, zuccheri e balsamico bio di Modena prodotte dall'acetaia Villa Bisini Gambetti: fragolaceto è stata inventata cinque anni fa poi, dato il successo riscosso, sono state create la fichiaceto e la pereaceto e infine, su suggerimento di un cliente di Tokyo, la ciliegiaceto utilizzando le celebri

ANCHE NELLA FRITTATA LIQUIDA

CHEF Luca Marchini, giovane chef emergente (L'Erba del Re, Modena) omaggia il balsamico con "un sorso di frittata". Ridotta in crema, la frittata viene servita dentro un guscio pastorizzato, sormontata da una crema di parmigiano reggiano e da qualche goccia di aceto balsa-

