

Aceto balsamico tradizionale

8

Prodotto unico al mondo, fiore all'occhiello del patrimonio alimentare modenese, l'**Aceto balsamico di Modena** ha una storia antichissima di cui si ha traccia fin dal secolo XII, con una ricetta che è rimasta sempre la stessa: mosto bollito di Trebbiano di Castelvetro fatto invecchiare per molti anni (almeno 12) in varie botticelle di legno (batterie) collocate nei sottotetti delle abitazioni a formare le acetaie.

Nella produzione dell'Aceto balsamico, il clima riveste un ruolo fondamentale: l'ideale è che sia umido in primavera e in autunno e secco d'estate, con temperature basse in inverno ed elevate nei mesi estivi. Oltre alla materia prima ed alla lunga maturazione, notevole importanza hanno le caratteristiche dei contenitori: per facilitare l'evaporazione del liquido e la contemporanea assunzione dell'inconfondibile sapore agrodolce, le botticelle devono possedere elevata porosità ed essere costruite con legni pregiati (rovere, castagno, ginepro, ciliegio, gelso, robinia).

Il riconoscimento della denominazione di origine Aceto balsamico tradizionale avviene con D.M. 5 aprile 1983. Più che di una denominazione si tratta di una indicazione di provenienza, ed è da sottolineare come il termine "Modena" venisse riferito a un territorio che comprende sia la provincia di Modena sia quella di Reggio Emilia.

Il 17 aprile 2000 l'Aceto balsamico tradizionale ottiene la **D.O.P.** (Denominazione di Origine Protetta). Analogamente avviene per quello di Reggio Emilia.

La zona tipica di produzione del Balsamico tradizionale corrisponde agli antichi domini Estensi (l'area pedecollinare tra Panaro e Secchia). La vera capitale di questa specialità è senz'altro **Spilamberto** ove ha sede la **Consorteria**, sorta nel 1967 per promuovere e salvaguardare la produzione dell'aceto balsamico. Tra le tante iniziative il **Palio di San Giovanni**, in programma ogni anno nel mese di giugno: in questa occasione i maestri assaggiatori, dopo una attenta degustazione, premiano i migliori aceti tradizionali.



◀ Museo del Balsamico Tradizionale Spilamberto

Approfondisci sul sito internet