

# Alimento da scoprire: **Aceto balsamico IGP di Modena e l'aceto balsamico generico...**



## **COS'È?**

L'**aceto balsamico** è un condimento tipicamente italiano e conosciuto in tutto il mondo come **balsamic vinegar** in inglese. Di aceto balsamico ve ne sono di tantissime qualità in commercio, ma non tutti sono uguali e soprattutto non tutti possono fregiarsi di una certificazione di qualità.

**Noi ragazzi di RIBÒ, invece, abbiamo a disposizione per condire insalate, verdure crude e cotte, un prodotto d'eccellenza: l'ACETO BALSAMICO IGP DI MODENA.**

## **IL MARCHIO IGP**

Il **marchio di tutela IGP** indica un prodotto d'eccellenza, che riconosce l'**INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA ALL'ACETO DI MODENA**: è stato approvato nel 2009 dalla Gazzetta Ufficiale Europea del Regolamento della Commissione. L'iter è stato piuttosto complesso, infatti ha richiesto 13 anni per essere portato a termine. Ora l'Aceto Balsamico di Modena è iscritto sia al registro delle denominazioni d'origine protette, che a quello delle identificazioni geografiche protette.

## **CENNI STORICI**

Le origini dell'**aceto balsamico** non sono precise. Il mosto cotto e l'aceto venivano utilizzati fin dall'antichità, quindi è possibile dedurre che una sorta di aceto balsamico rudimentale fosse conosciuto già all'epoca dei Greci e Romani, anche perché il termine "balsamico" deriva dal **greco antico "balsamon"**, termine che stava ad indicare l'effetto curativo e rinfrescante di un prodotto generalmente liquido per le vie respiratorie. Ma **la prima volta che l'aceto balsamico è stato menzionato in un documento scritto ufficiale è stato nel Medioevo**, in un testo di gastronomia del 1406.

Poi la grande diffusione dell'aceto balsamico c'è stata a partire dal **Rinascimento**, grazie agli **Este**, la nobile famiglia di Ferrara che aveva contatti con molte parti del mondo e apprezzava in particolar modo l'aceto prodotto nel territorio di Modena.



## COLORAMI!

Prendi i pastelli o i pennarelli e colora la bottiglia di **ACETO BALSAMICO**...  
ma non solo.... anche i **GRAPPOLI DI UVA** e la **BOTTE** dove l'aceto invecchia!



## LO SAPEVI CHE...

- ✓ Il **MOSTO D'UVA COTTO** è l'ingrediente principale dell'**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP**.  
Si ottiene mediante una lenta cottura del mosto d'uva, frutto della pigiatura delle uve ben mature.