



L'Aceto Balsamico di Modena Igp, si presenta!

È uno dei principali prodotti agroalimentari italiani del mondo, con oltre il 92% di prodotto esportato. Radici che viaggiano lontano.

Fin **dall'antichità l'aceto di vino e il mosto cotto rappresentano i condimenti per eccellenza della cucina italiana**; dalla fermentazione e dall'invecchiamento di questi ingredienti nasce l'Aceto Balsamico di Modena IGP, **figlio delle terre di Modena e Reggio Emilia**, zone fertili, vocate alla produzione vitivinicola.

L'Aceto Balsamico di Modena IGP è oggi **commercializzato in 120 Paesi del mondo**. Con una **produzione di oltre 100 milioni di litri l'anno**, esportata per oltre il 92%, è uno dei principali prodotti agroalimentari italiani nel mondo.

Il fatturato alla produzione si attesta sopra i 400 milioni di euro, e quello al consumo supera il miliardo: cifre che collocano l'Aceto Balsamico di Modena IGP nella "top ten" del paniere delle specialità alimentari DOP e IGP italiane.

Questo straordinario successo è dovuto alla sua **estrema versatilità**: l'Aceto Balsamico di Modena IGP rappresenta un condimento pregiato sia per gli chef di professione, sia per i semplici appassionati di cucina di tutto il mondo. La sua forza consiste nel saper **armonizzare e bilanciare** le caratteristiche dei singoli ingredienti, sia nelle rifiniture di piatti semplici, quotidiani e veloci, sia per impreziosire in modo fantasioso creazioni raffinate.

Per quanto, purtroppo, non siano rare imitazioni ed evocazioni, contro cui il Consorzio si attiva puntualmente, in realtà le sole tre denominazioni registrate previste per il 'balsamico' sono l'**Aceto Balsamico di Modena IGP**, l'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** e l'**Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP**; prodotti con caratteristiche diverse che da sempre convivono e condividono l'origine da queste terre emiliane.



Consorzio: attività di verifica, promozione e tutela

Rappresenta e salvaguarda i produttori associati, promuove la divulgazione del prodotto a livello nazionale e internazionale. Svolge attività di vigilanza commerciale.

Nel 1993, per iniziativa dei produttori, è nato il Consorzio Aceto Balsamico di Modena, per conseguire il **riconoscimento della IGP europea (Indicazione geografica protetta), ottenuta nel 2009.**

Dal 2014, il Consorzio è stato riconosciuto dal **Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf)** quale Consorzio di Tutela dell'IGP deputato allo svolgimento delle funzioni pubbliche di **promozione, difesa e tutela del prodotto.**

Il Consorzio rappresenta oltre l'**80% della produzione certificata**; tra gli associati sono tutt'ora presenti i **marchi storici del settore**, che hanno contribuito ad affermare fin dai primi del '900 il nome del prodotto sui mercati nazionali e internazionali, a partire dal primo riconoscimento formale rilasciato dal Ministero dell'Agricoltura nel 1933.

Il Consorzio **collabora con l'organismo di controllo e con il MiPAAF.** La gestione del sistema di controllo e di certificazione, relativa alla **verifica della conformità del prodotto al disciplinare**, è delegata a un organismo di controllo autorizzato, attualmente individuato nel CSQA Certificazioni Srl (www.csqa.it), mentre **l'attività di vigilanza commerciale** è svolta dal Consorzio tramite i propri **agenti vigilatori** (con qualifica di agenti di pubblica sicurezza) in collaborazione con le forze pubbliche competenti in materia (Istituto Controllo Qualità e Repressione delle Frodi - ICQRF, Carabinieri - NAC, Corpo Forestale dello Stato - NAF).

Il Consorzio è impegnato infine nella **promozione e nella divulgazione del prodotto presso i media e i consumatori** (www.consorziobalsamico.it); **aderisce**, inoltre, a **organismi nazionali e internazionali** (OriGIn Italia, Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche e OriGIn, Organization for a International Geographical Indications Network), al fine di **diffondere la conoscenza del prodotto** e, soprattutto, ampliarne le possibilità di **tutela sui mercati più lontani.**



Una storia plurimillenaria

Le prime origini sono in epoca romana. Al termine del primo millennio il monaco Donizone ne parla come di aceto “particolarissimo e perfettissimo”. Alla fine del 1200 sono attive le acetaie della corte modenese degli Estensi. Nel 1800 prendono campo le dinastie dei produttori.

Numerose sono le notizie storiche che riguardano l'Aceto Balsamico di Modena, dai secoli passati fino ai giorni nostri. Ecco una breve sintesi delle fonti e delle citazioni più significative.

La **cottura del mosto d'uva era in uso già tra gli antichi Romani**: nelle Georgiche di Virgilio, poeta originario della vicina terra mantovana, si legge che era **bevuto fresco o era concentrato mediante bollitura**, e che era utilizzato come medicinale, ma anche in cucina come dolcificante e condimento per la carne.

La tradizione di **produrre un aceto “particolarissimo” in un'area circoscritta come quella modenese e la limitrofa reggiana** trova poi memoria nell'**anno 1046**, in occasione del passaggio per la valle Padana dell'Imperatore del Sacro Romano Impero Enrico III, che, come narra il monaco benedettino Donizone, “aveva la brama di gustare quell'aceto perfettissimo”.

La **prima vera culla produttiva dell'aceto balsamico sono le acetaie della corte Estense a Modena attive fin dal 1289**. Ancora ai primi del 1500, in occasione della nascita del primo figlio, Lucrezia Borgia, moglie di Alfonso I d'Este, Duca di Modena, aveva sperimentato l'uso di questo aceto come toccasana nel momento del parto.

Tuttavia l'**aggettivo “balsamico” accanto alla parola aceto appare per la prima volta nel 1747**, nel “Registro delle vendemmie e vendite dei vini per conto delle cantine Segrete Ducali”.

Ma è **nel 1800** che l'Aceto Balsamico di Modena, diventando **protagonista delle più importanti esposizioni** di Genova, Firenze e Bruxelles, suscita entusiasmi anche a livello internazionale e **consolida il suo valore e sapore**. In questo secolo **prendono campo le dinastie dei produttori**, alcuni dei quali ancor oggi presenti tra gli associati del Consorzio.



Dove, come nasce e come riconoscere il “Balsamico”

È prodotto solo nelle province di Modena e Reggio Emilia. È ottenuto con una particolare e tradizionale tecnologia. Si riconosce dal contenitore e dall’etichetta

L’Aceto Balsamico di Modena IGP **può essere prodotto solo nelle province di Modena e Reggio Emilia**: sono **terre con un tipico clima semicontinentale**, reso moderato dalla presenza del vicino mare Adriatico, con inverni rigidi, estati calde e umide e temperature autunnali e primaverili miti, che **influenzano, in maniera determinante, il processo di maturazione e invecchiamento** dell’aceto balsamico.

L’Aceto Balsamico di Modena IGP è ottenuto con una **particolare e tradizionale tecnologia dai mosti d’uva parzialmente fermentati, cotti e/o concentrati**, ottenuti da uve provenienti esclusivamente da vitigni di Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni.

Fasi fondamentali di produzione:

- **Concentrazione:** il mosto ottenuto dalla pigiatura delle uve viene ridotto tramite procedimenti di cottura e concentrazione. Questa fase è protratta fino a che la massa iniziale di mosto abbia raggiunto una densità non inferiore a 1,240 alla temperatura di 20°. Inoltre, affinché l’Aceto Balsamico di Modena acquisisca le caratteristiche originali è necessario che il mosto cotto e concentrato possieda un’acidità minima di 8 gr per kg e un estratto secco minimo di 55 gr per kg. La percentuale del mosto **non deve essere inferiore al 20%** della massa da avviare alla miscelazione.
- **Miscelazione:** al mosto è aggiunto aceto di vino nella misura di almeno il 10%, oltre ad un’aliquota di **aceto di vino invecchiato** almeno 10 anni; è possibile infine aggiungere una percentuale di caramello non superiore al 2%.
- **Acetificazione e affinamento:** il composto è sottoposto a un processo di acetificazione seguita dall’affinamento; sia l’acetificazione sia l’affinamento avvengono all’interno di **recipienti di legno**. Le varietà più diffuse sono rovere, castagno, quercia, gelso e ginepro. Il periodo **minimo** di affinamento è pari a **60 giorni**.
- **Invecchiamento:** se il periodo di permanenza in legno si prolunga per **più di 3 anni**, il prodotto finito può essere qualificato in etichetta come **prodotto “invecchiato”**. Generalmente per questa tipologia viene impiegata una più alta percentuale di mosto al momento dell’avvio all’acetificazione, e l’affinamento si avvale di contenitori in legno di dimensioni ridotte (spesso le tipiche barrique da vino).
- **Certificazione:** il prodotto è infine sottoposto a un esame analitico e organolettico delegato a un panel di assaggiatori esperti; se le **analisi** di rito, svolte **su ogni lotto** prodotto, danno esito positivo, il prodotto viene certificato dall’Organismo di Controllo Autorizzato. Solo da quel momento potrà essere commercializzato come Aceto Balsamico di Modena IGP

L’Aceto Balsamico di Modena IGP **si riconosce dal contenitore e dall’etichetta**; può essere commercializzato in **contenitori di vetro, legno, terracotta o ceramica, di qualsiasi forma, con capacità minima di 250 ml** (a eccezione di confezioni monodose) e **massima di 5 lt** (per uso professionale).

Sull’etichetta deve comparire la denominazione **“Aceto Balsamico di Modena” seguita dalla dicitura “Indicazione Geografica Protetta”** oppure dal suo acronimo “IGP”. In etichetta è poi indicato il sito di imbottigliamento o il codice dell’imbottigliatore.

Ufficio Stampa Consorzio
Marte Comunicazione snc
+39 335 6130800_marzia.morganti@gmail.com



Come gustare il Balsamico

Si presenta limpido, brillante e di colore bruno intenso. Ha un sapore agrodolce fra acidità e dolcezza. Armonizza e rende gustosi molteplici piatti.

L'Aceto Balsamico di Modena IGP **si differenzia dall'aceto di vino per la composizione equilibrata** dei suoi costituenti. Esso presenta caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche correlate tra loro in modo unico, un maggior contenuto di sostanze estrattive e di composti volatili, per cui la scelta del vino che trasmette all'aceto il suo bouquet deve essere accurata.

L'Aceto Balsamico di Modena IGP si presenta **limpido e brillante, di colore bruno intenso**, tendente al nero, di **sapore agrodolce con armonia fra acidità e dolcezza** (acidità totale minima 6%), con un **profumo leggermente acetico e delicato**, durevole con eventuali note legnose.

In questi ultimi decenni si è creato un **efficace connubio fra sapori contadini ed esigenze alimentari moderne**. L'Aceto Balsamico di Modena IGP si presta in maniera straordinaria a corrispondere a questa esigenza, anche **nei piatti più semplici, quotidiani, giovani e veloci**, oltre che a **dare spunto alla fantasia della cucina internazionale e raffinata**. La sua forza sta nel saper armonizzare e bilanciare le caratteristiche dei singoli ingredienti del piatto.

Il più riuscito accostamento dell'Aceto Balsamico di Modena IGP è forse quello **con il Parmigiano Reggiano**, prodotto DOP del territorio: lasciato cadere goccia a goccia sul formaggio si può assaporare un'unione ineguagliabile di fragranze aromatiche, sfumature e gusti morbidi.

Riuscito è **l'abbinamento con piatti di pesce**, dal baccalà al salmone, a quelli d'acqua dolce, come il luccio. **I tortellini e la pasta all'uovo della tradizione** possono venire arricchiti e insaporiti dal Balsamico, aggiunto anche all'ultimo, senza appesantirli.

Sulle **carni bollite** va cosparsa direttamente oppure **unito alle salse**. Sui piatti più semplici e veloci, **dalle frittate alle insalate di verdure crude o cotte**, l'Aceto Balsamico di Modena IGP è un piacere quotidiano, possibile anche nei frenetici ritmi metropolitani. **Sulla frutta e i dolci al cucchiaino** è una sorpresa, raffinata e intensa.



Il settore dell'Aceto Balsamico di Modena IGP

DATI 2021

<i>Operatori</i>	380
<i>Produttori (Acetaie)</i>	65
<i>Volume totale</i>	100.500.000 litri *
<i>Fatturato alla produzione</i>	410.000.000 € *
<i>Fatturato al consumo</i>	1.020.000.000 € *
<i>Export su volumi</i>	92 %
<i>Prezzo medio</i>	IGP 10 €/l IGP invecchiato 40 €/l
<i>Addetti al settore</i>	600
<i>Impiegati</i>	300

* Si considera per questi valori sia la produzione di Aceto Balsamico di Modena IGP venduto tal quale, sia la porzione destinata ai prodotti composti (glasse, creme, condimenti...)