

## L'ACETO ITALIANO: STORIA E NOTIZIE

Apriamo questa rubrica dopo una serie di richieste di nostri pareri sull'aceto Italiano e la richiesta di segnalazioni di prodotti caratteristici locali. Cercheremo di accontentare queste richieste meglio possibile, iniziando a pubblicare un "sunto" di questo argomento realizzato da "ricettenostrante.it" che riportiamo integralmente. Le segnalazioni, invece, le trovate nei singoli servizi periodici. Grazie e buona lettura.

Se la conoscenza e l'uso dell'aceto sono antichissimi la comprensione del processo di acetificazione progredisce solo con il formarsi delle conoscenze chimiche. Fu Lavoisier a comprendere che era l'aria l'agente responsabile di questa ulteriore fermentazione del vino e un suo collega inglese, Humphrey Davy, dimostrò nella prima metà dell'Ottocento che l'acetificazione è dovuta alla trasformazione in acido acetico dell'alcol contenuto nel vino e ne scrisse anche la formula. Fu tuttavia Pasteur a identificare il microrganismo, un batterio del genere *Acetobacter*, che costituisce il componente principale della madre dell'aceto.

L'acetificazione - L'aceto è dunque il prodotto della fermentazione di liquidi debolmente alcolici - si può ricavare aceto anche dalla fermentazione di succhi di frutta o cereali - anche se la materia prima fondamentale è il vino. Tuttavia se questa fermentazione avviene in modo spontaneo può facilmente venire inquinata da muffe o funghi. Per evitare questi inconvenienti e ottenere un prodotto di qualità, si procede aggiungendo del buon aceto al mosto di uva. Esistono comunque diverse tecniche di acetificazione, dai procedimenti industriali che producono rapidamente grandi quantità di aceto, alle preparazioni artigiane gastronomiche, che curano ogni fase del processo, l'ambiente di produzione e il legno usato per i barili per produrre degli aceti straordinari. Uno dei massimi risultati questo settore. oltre agli aceti di qualità prodotti con vini cellenti, è sicuramente l'aceto balsamico.

Un processo delicato - L'aceto balsamico vanta una tradizione antica, particolarmente radicata nei territori di Modena e Reggio Emilia. La sua produzione era in passato a carattere familiare, e tale è rimasta anche se in minor misura ancora oggi, poiché molte famiglie conservano e curano la loro preziosa serie di piccole botti e spesso condividono con gli ospiti il rito della degustazione. Il tempo è uno dei principali ingredienti dell'aceto balsamico insieme al mosto di uve trebbiano di vendemmia tardiva e al buon aceto balsamico a diversi gradi di acetificazione e invecchiamento. Il primo anno, all'inizio dell'inverno, si versa un litro di buon aceto balsamico in un recipiente, generalmente una botte di legno di quercia, di gelso o di castagno, che contiene una madre dell'aceto molto attiva, poi si aggiunge il mosto cotto di uve di trebbiano. Per questo mosto l'uva viene lasciata a lungo nelle vigne fino ai primi freddi. Dopo la vendemmia, si fanno fermentare i grappoli interi schiacciati per qualche giorno, poi si filtra il mosto e si fa sobbollire a fuoco dolce finché non si riduce della metà. A questo punto si introduce nella botte, che deve restare aperta affinché circolino l'aria, e l'ambiente viene mantenuto a una temperatura costante tra i 20 e i 30 °C affinché la lenta acetificazione possa prodursi. Il secondo anno si ripete la stessa operazione con un nuovo recipiente, ma è anche necessario rinalzare l'aceto, cioè rimettere il liquido evaporato nel recipiente approntato l'anno precedente. Questo rinalzo si deve fare con aceto a uno stadio di fermentazione più avanzato di un anno. Così, prima di rifornire di mosto il secondo vaso, si preleva da questo l'aceto necessario per il rinalzo del primo, poi si preleva dal terzo l'aceto necessario per il secondo e così via. La serie deve essere composta da almeno cinque recipienti, che significano cinque anni di invecchiamento, ma può benissimo arrivare a venti. Nemmeno i chimici e gli agronomi riescono a descrivere con esattezza tutte le fasi di produzione dell'aceto balsamico. Da alcune analisi effettuate sembra che solo nella prima botte avvenga una fermentazione significativa, mentre nelle successive fasi prevalga l'effetto dell'invecchiamento. Ma è difficile generalizzare, anche perché aceti balsamici provenienti da luoghi diversi e prodotti da produttori diversi presentano caratteristiche chimiche non del tutto omogenee. Si calcola comunque che per ottenere un litro di aceto balsamico siano necessari 50 litri di mosto cotto e almeno cinque anni di invecchiamento. Il colore dell'aceto ottenuto può essere bianco, rosato o rosso, a seconda del mosto utilizzato, ma il liquido deve comunque essere limpido e brillante e il profumo gradevolissimo, in caso contrario vuol dire che il prodotto è avariato.

per ulteriori notizie:

[www.prodottiregionali.net/consorzi-tutela-tipici](http://www.prodottiregionali.net/consorzi-tutela-tipici)