



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Presenta:

La Rubrica di Pier Luigi

ACETO BALSAMICO DI MODENA

Un po' di storia ...

Come una bella fiaba, la storia dell'**ACETO BALSAMICO** potrebbe cominciare proprio così: "*C'era una volta ...*" ed è una cronaca che inizia con l'aceto.

Le storicità che riguardano l'aceto balsamico di Modena, dai secoli passati per giungere ai giorni nostri, sono innumerevoli. La base di tale delicatissimo nettare culinario, appunto l'aceto di vino, era già conosciuto nel periodo di massimo splendore ellenico delle città-stato e successivamente, apprezzabilissimo durante l'epoca imperiale di Roma, ben oltre venti secoli fa! I mosti utilizzati erano vari ed a diversa gradazione zuccherina, dal "*carænum*" al "*defrutum*", alla "*sopa o sapa*", l'aceto è sempre stato utilizzato per valorizzare carni, pesci, verdure e perché no ... le dolcissime pesche duracine, in quanto Apicio lo enuncia nelle cinquecento ricette del famoso trattato di culinaria "*De Re Coquinaria*".

Non solo Apicio era un dotto estimatore e fautore dell'utilizzo dell'aceto in cucina, anche Plinio il Vecchio, Orazio, Marziale, Colummella e Terenzio Varrone, hanno dedicato particolare attenzione nelle personali trattazioni di piatti preparati con tale indispensabile ingrediente.

L'impero romano d'occidente decade, 476 d. C., e l'Italia è preda dei cosiddetti barbari che distruggono e radono al suolo ciò che non è di loro gradimento, villaggi e città, ma soprattutto il contado, che è destinato all'abbandono ed all'impoverimento. Tra momenti storici altalenanti, si arriva al 1046 quando, Enrico III° di Franconia, diretto a Roma per essere incoronato imperatore, sostando a Piacenza, dona preziose regalie al marchese Bonifacio, papà della neonata Matilde, ricevendo in cambio quel "*... famoso aceto che si prepara nella luminosa rocca di Canossa ...*": è forse l'antesignano dell'aceto balsamico di Modena che vedrà il primo riconoscimento ufficiale solamente nel 1832 da parte del Conte Galesio?

È risaputo che l'aceto balsamico è nato come "*balsamo medicamentoso e lenitivo*" da applicare esternamente sulla pelle ed assolutamente non commestibile, ad uso esclusivo di re, imperatori e dall'immancabile clero, ma è solo durante il rinascimento, con la svolta agrodolce della gastronomia aristocratica, che le tavole nobiliari manifestano lusso e potere, non solo con vasellame prezioso, ma soprattutto con la magnificenza di rari cibi provenienti dalle lontane contrade allora conosciute: ebbene, l'aceto balsamico cominciava ad essere apprezzato anche come condimento per talune delicate portate. Occorre attendere il 1747 quando, da parte della "*Corporazione dei Cerusici*", che ne modificò il personale significato, aggiungendone alle proprietà terapeutiche anche "*... aiuto et salutare per li visceri se ingerito in piccole dosi ...*".





la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Il primo documento ufficiale per il riconoscimento della denominazione “**ACETO TRADIZIONALE DI MODENA**” risale al 1933 ed il successivo decreto del 1965 ne identifica le caratteristiche di produzione e commercializzazione tuttora in vigore, a cui i produttori devono rigorosamente attenersi.

Non è il momento di addentrarci nella conoscenza di questo “*aceto-non-aceto*”, raro elisir dalle preziose qualità di esaltare ed arricchire pietanze, dalle più complesse e raffinate, alle semplici e povere.

Il mosto che si ottiene da selezionate uve prettamente locali quali trebbiano modenese, chiamato anche ‘bianco di Spagna’, con minima l’aggiunta di altre uve sia bianche che nere, è portato all’ebollizione fino a ridursi almeno della metà e concentrazione di tutte quelle sostanze indispensabili per ottenere il futuro condimento. Successivamente, si impreziosisce per lenta acetificazione derivata dalla naturale fermentazione e progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento e maturazione, in una batteria di botticelle di legno di varie essenze e dimensioni.

Ogni essenza “*legnosa*” cede all’aceto le personali ed intrinseche proprietà olfattiva e gustativa: castagno, ricchissimo di tannini, contribuirà al caratteristico e luminoso colore bruno; ciliegio, dolcissimo, donerà il piacevole e tipico gusto; gelso, ne concentrerà più rapidamente la consistenza; ginepro, ricco di gradevoli essenze resinose, aromatizza i rari sentori, mentre il rovere della botticella più piccola, dai pregiati sentori legnosi, rende l’aceto unico e prezioso.

Come si può rimanere indifferenti di fronte alla goccia scura e luminescente, densa, limpida, dall’inconfondibile e penetrante nonché unico profumo? E’ facile innamorarsi di questo naturale prodotto dell’arte, della scienza e delle tradizioni che si perdono nelle notti dei tempi, che ci accompagnerà alla ricerca di piacevoli unicità gastronomiche.

Profumo evoluto ed inimitabile gusto dolce ed agro ben equilibrato, generosamente pieno e complesso, sapido dalle sfumature vellutate che evidenziano quelle rarità che ben si fondono armoniosamente in quanto si rivelano discrete, quasi timide, sicuramente mai invadenti, ma impreziosiscono ogni ricetta ed armonizzandone i sapori, stimolano i sensi a spronare la genialità umana alla ricerca di nuove ed accattivanti sensazioni.

Di seguito, si riportano alcune facili e gradevoli ricette da realizzare con l’aggiunta dell’**ACETO BALSAMICO**, ma che sia sempre di ottima qualità, si scopriranno accattivanti bouquet di sapori e gustosità che gli avventori delle nostre tavole, sapranno certamente apprezzare.

ANTIPASTI

- BRUSCHETTE AL PARMIGIANO ED ACETO BALSAMICO -

- Dosi per quattro persone.

Ingredienti: 200 g di parmigiano grattugiato; 4 cucchiaini di olio d’oliva extravergine; 4 fette di pane toscano insipido; sale/pepe s. q.; 2 cucchiaini di ottimo aceto balsamico.

Tempo di preparazione: 20 minuti.

- Impastare il parmigiano con l’olio d’oliva, sale e pepe a piacere e l’aceto balsamico: amalgamare il tutto fino a renderlo una soffice, consistente ed uniforme crema e lasciare riposare alcuni minuti. Nel frattempo, abbrustolire da

ambo le parti le fette di pane: spalmare e servire ben caldo questo appetitoso stuzzichino.





la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE



- PROSCIUTTO DI PARMA CON MOUSSE DI VERZA ALL'ACETO BALAMICO -

- Dosi per quattro persone.

Ingredienti: 400 g di verza; 30 g di burro; 200 g di ottimo prosciutto crudo di Parma affettato; 2 mestoli di brodo di carne; 1 foglia di alloro; 1 foglia di salvia; prezzemolo tritato/olio d'oliva extravergine/sale/pepe s.q.; aceto balsamico.

Tempo di preparazione e cottura: 60 minuti.

- Tagliare la verza a piccoli pezzi e scottarla in acqua salata. In una casseruola scaldare il burro, l'olio d'oliva, l'alloro, la salvia, la verza scottata ed aggiungere i due mestoli di brodo: cuocere per circa trenta minuti. Passare il tutto al mixer, in modo tale che diventi una soffice e delicata crema. Sistemare con garbo ed al centro a raggiera in ogni singolo piatto, 3-4 fettine di prosciutto e solamente da una parte, cioè al centro, coprire con la salsa così ottenuta: impreziosire con una spolverata di prezzemolo tritato ed irrorare con l'aceto e la salsa.

PRIMI PIATTI



- ZUPPA DELL'ORTO ALL'ACETO BALSAMICO -

- Dosi per quattro persone.

Ingredienti: 700 g di porri; 500 g di patate; 70 g di ottima pancetta stesa di maiale; 1 cipolla; 1 carota; 1 costa di sedano; 1 spicchio d'aglio; 1 foglia di alloro; 1 rametto di rosmarino; 10 foglie di salvia; 50 g di burro; 1 bicchiere di vino bianco secco e fermo; brodo vegetale/olio d'oliva extravergine/sale/pepe s. q.; aceto balsamico.

Tempo di preparazione e cottura: 60 minuti.

- Tritare cipolla, sedano, aglio, rosmarino, salvia, carota, salare e pepare a piacere e quanto fatto, soffriggere il tutto lentamente con burro e olio in una casseruola: a doratura avvenuta, aggiungere la pancetta e rosolare bagnando col vino bianco. Lasciare evaporare ed aggiungere quattro cucchiaini di aceto balsamico. A parte, lavare i porri e tagliarli a fettine fine al verde: unire al soffritto aggiungendo, uno alla volta, le patate sbucciate e tagliate a piccoli cubetti e l'alloro. Coprire tutto col brodo e a recipiente coperto, cuocere a fuoco basso, fino a quando tutte le verdure saranno ben cotte e la zuppa così ottenuta, diverrà cremosa e consistente.



- RISOTTO RUBINO ALL'ACETO BALSAMICO -

- Dosi per quattro persone.

Ingredienti: 100 g di burro; 1 piccola cipolla; 1 foglia di alloro; 1 piccolo rametto di rosmarino; 300 g di riso Carnaroli; 1 mestolo di brodo di carne; mezzo litro di vino rosso secco, fermo e maturo di qualche anno; sale/pepe s. q.; 3 cucchiaini di aceto balsamico.

Tempo di preparazione e cottura: 60 minuti.

- In una casseruola fare rosolare 50 g di burro, cipolla, alloro e rosmarino, salare e pepare a piacere: aggiungere il riso e farlo sfumare a fiamma alta per circa due minuti, poi aggiungere il brodo e quando bolle, versare il vino facendo evaporare. Prima della



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

cottura, aggiungere il parmigiano grattugiato, il restante burro e mescolando, lasciare riprendere per alcuni minuti. Prima di togliere dal fuoco, aggiungere l'aceto balsamico e servire subito.



- SPAGHETTI ALLA MIA MANIERA CON ACETO BALSAMICO -

- Dosi per quattro persone.

Ingredienti: 400 g di ottimi spaghetti di grano duro; 1 piccola cipolla; 1 scalogno; 1 piccola carota; 1 ciuffetto di prezzemolo; 2 foglie di salvia; 200 g di conserva di pomodoro fresco; 50 g di burro; olio d'oliva extravergine/parmigiano reggiano grattugiato/sale/pepe s. q.; aceto balsamico.

Tempi di preparazione e cottura: 45 minuti.

- Fare rosolare nell'olio molto caldo sia la cipolla che lo scalogno tagliati finemente a fettine e la salvia. In un tegame, preparare col burro restante ed olio d'oliva in parti uguali, un sugo con carota, prezzemolo e la conserva di pomodoro, avendo cura di cuocere a fuoco lento. A cottura ultimata, aggiungervi il sugo di cipolla, scalogno e salvia già rosolati, quindi fare bollire il tutto per altri 4-5 minuti. Nel frattempo, cuocere al dente gli spaghetti, e versarli nel tegame contenente il sugo: aggiungere un cucchiaino da caffè di ottimo aceto balsamico per persona e delicatamente, ma con decisione, mescolare velocemente.

A piacere, però lo sconsiglio, si può aggiungere ma solo nel proprio piatto, una spruzzata di parmigiano reggiano.

SECONDE PORTATE



- SPIEDINI DI SCAMPI, LARDO DI COLONNATA ALL'ACETO BALSAMICO -

- Dosi per quattro persone.

Ingredienti: 12 grossi scampi, anche se congelati; 12 fettine di lardo di Colonnata tagliato sottilmente a macchina; olio d'oliva extravergine/sale/pepe s. q.; dell'ottimo aceto balsamico.

Tempi di preparazione e cottura: 40 minuti.

- Pulire gli scampi sbuccinandoli, avvolgerli singolarmente con una fettina di lardo, salare e pepare a piacere. Infilarli nello spiedino e

grigliarli a fuoco vivo per un paio di minuti: posizionare gli spiedini nel piatto da portata, guarnire con prezzemolo tritato ed irrorare delicatamente con aceto balsamico.



- NOCE ALL'ACETO BALSAMICO -

- Dosi per quattro persone.

Ingredienti: 800 g di noce di vitello tagliata a fettine di circa mezzo cm; 100 g di burro; 60 g di prosciutto crudo tagliato a listarelle sottili e corte; prezzemolo tritato/farina/sale/pepe s. q.; aceto balsamico.

Tempi di preparazione e cottura: 60 minuti.

- Appiattire col batticarne le fettine, salare, pepare a piacere ed

infarinare. In un tegame, soffriggere 80 g di burro e fare dorare le fettine da entrambe le parti a fuoco vivo. Sgocciolarle e sistemarle in un piatto da portata, conservando nel tegame il fondo di

Associazione "la tagliatella accompagnata"

40122 Bologna - Riva Reno, 65/h c/o Garage Marconi

C.F. 91367730370 www.latagliatellaccompagnata.it - infotagliatella@libero.it



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

cottura a cui si aggiungerà, oltre il restante burro, anche il prosciutto: rosolare delicatamente e completare unendo l'aceto balsamico. Amalgamare il tutto e versare la salsa che deve risultare abbastanza densa e cremosa così ottenuta, sulle fettine, cospargere di prezzemolo tritato e servire ben caldo.



- PARMIGIANO REGGIANO ED ACETO BALSAMICO -

- Procurarsi dell'ottimo parmigiano reggiano stagionato di almeno 24-30 mesi, senza lesinare sulla quantità ed uno scrigno di cristallo contenente l'eccellente aceto balsamico: non occorre altro, in quanto sia il formaggio che l'aceto sono ricchissimi di sapori e piacevolezza. In un elegante piatto da portata, sistemare il parmigiano a scaglie delle dimensioni di circa una noce, possibilmente non troppo amucchiate tra loro, ma ben distese a formare uno strato compatto e sicuramente ... accattivante: irrorare delicatamente ma decisamente, con l'aceto

balsamico, a formare delle nette e scure striature senza annegare il formaggio, ma neppure essere parchi! La portata presenterà ricchezza di contrasti, tra il tenue dorato del parmigiano ed il bruno liquido, ma è al palato che manifesterà un connubio ineguagliabile di fragranze aromatiche e sfumature provenienti dai legni delle botti, leggero punto di acidità, avvolgenti sapidità, gustosità morbida di latte e grassi stagionati, inoltre, un sublime mariàge tra cultura contadina e serietà professionale alla ricerca di genuinità e piacevolezza per il palato.

DOLCI



- GELATO ALLO ZABAJONE CON ACETO BALSAMICO -

- Dosi per quattro persone.

Ingredienti: 250 cl di panna da montare; 1 uovo intero e di 2 solo il tuorlo; 200 g di zucchero; mezzo bicchiere di brandy; mezzo bicchiere di ottimo marsala; aceto balsamico.

Tempo di preparazione: 45 minuti.

- Col frullatore, montare prima la panna con metà dello zucchero e successivamente, le uova con il restante zucchero, unendovi anche il brandy ed il marsala. Appena montato il tutto, unire le due creme

ottenute separatamente e mescolare amalgamando delicatamente fino ad uniformare in una spumosa crema. Porre in freezer per 3-4 ore controllando lo stato di rassodamento: consistente ma non ghiacciato. Servire in coppette ed aggiungere singolarmente un cucchiaino di aceto balsamico.



- QUADRETTO DI RICOTTA ALL'ACETO BALSAMICO -

- Dosi per quattro persone.

Ingredienti: 4 uova intere; 150 g di zucchero a velo; 350 g di ricotta fresca; 70 g di cacao amaro in polvere; acqua; aceto balsamico.

Tempo di preparazione: 30 minuti.

- Montare le uova intere con lo zucchero aggiungendo la ricotta e quando tutto è divenuto una salsa cremosa, dividere a metà. In una delle due metà aggiungere il cacao ed amalgamare molto bene, ma con delicatezza.

Associazione "la tagliatella accompagnata"

40122 Bologna - Riva Reno, 65/h c/o Garage Marconi

C.F. 91367730370 www.latagliatellaccompagnata.it - infotagliatella@libero.it



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Foderare uno stampo rettangolo con carta da forno e cominciare a riempire uniformemente sul fondo il primo composto, cioè quello di sola ricotta, e riempire col cacao l'altro: coprire e riporre in freezer per circa 10-12 ore. Al momento di servire, togliere dal contenitore e tagliare a fette dello spessore di circa 1-1,5 cm. Preparare uno sciroppo di zucchero ed acqua, fluido ma consistente, aggiungendo due cucchiaini colmi di aceto balsamico, amalgamare il tutto e guarnire ogni fetta.

Pier Luigi Nanni

La rubrica di Pier Luigi

www.latagliatellacompagnata.it