*Aceti italiani, spagnoli e cinesi raccontati da docenti dell’Università di Cordoba, delle Marche e del CNR*

**PER LA PRIMA VOLTA RIUNITI A MODENA ESPERTI INTERNAZIONALI PER IL CONVEGNO SULL’INVECCHIAMENTO DELL’ACETO**

*Dall’interessante confronto l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP si conferma unico per il suo processo di produzione, per la sua identità e qualità*

Intenso, consistente, denso, ricco di mille sfumature proprio come l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP è stato il primo *Convegno internazionale sull’invecchiamento degli aceti* tenutosi a Modena sabato 8 marzo, nella sala Leonelli alla Camera di Commercio di Modena. Molte le suggestioni, e gli spunti emersi dal confronto di esperti internazionali riuniti dal Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena guidato dal Presidente Enrico Corsini.

*“È la prima volta che docenti ed esperti internazionali si incontrano per un confronto sull’arte dell’invecchiamento degli aceti e lo scenario non poteva che essere Modena* - commenta il Presidente Corsini - *capitale della produzione mondiale del pregiato condimento e prima provincia in Italia per numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine. Un’esperienza unica che aiuterà i produttori e il sistema economico a guardare con fiducia al futuro*”. Gli fa eco il Vice presidente Leonardo Giacobazzi “*Le relazioni sono state tutte molto interessanti e il confronto aperto e positivo. Ogni relatore ha presentato lavori che hanno messo in evidenza la complessità della produzione nel mondo degli aceti offrendo uno spaccato variegato, dove il nostro Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP è emerso tra tutti per il suo metodo di produzione unico al mondo, un’arte dell’invecchiamento che rappresenta la nostra storia e la cultura del territorio”*.

Alla presenza di Piero Nasuelli, Presidente Società Agraria di Reggio Emilia, di Maurizio Fini Gran Maestro Consorteria dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena in Spilamberto, Giuliano Razzoli Presidente Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, ha portato i saluti il **Presidente del Consorzio Enrico Corsini** e **l’Assessore alla Promozione economica e attrattività del Comune di Modena Paolo Zanca,** a cui sono seguiti i relatori che hanno iniziato i lavori partendo dal “gioiello di famiglia” entrando nel meritosulle differenze nei processi di maturazione e d’invecchiamento dell’Aceto Balsamico Tradizionale rispetto agli aceti di altri Paesi del mondo, come Spagna o Cina. La prima relazione “*osmolarità: la forza motrice dell’invecchiamento dell’Aceto Balsamico Tradizionale*” è stata presentata da Paolo Giudici, Vice presidente Società Agraria mentre Marco Ardoino del Tecnopolo Bologna CNR sempre riferendosi all’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ha descritto la determinazione spettroscopica e sensoriale dell’avanzamento della maturazione in batteria per arrivare ad un perfetto equilibrio tra il legno, il tempo, le stagioni e l’arte dell’invecchiamento dell’unico ingrediente, il mosto cotto, utilizzando la tecnica secolare del travaso e rincalzo.

Infatti le relazioni hanno affrontato queste tematiche al fine di chiarire l’enorme valore che ha questo prodotto mettendo in evidenza come il **tempo di permanenza** (TP) rappresenta di fatto l’età media dell’aceto contenuto in ogni singola botticella della batteria. Questo strumento, insieme alla scelta dei legni di cui si compongono i barili della batteria, alla tecnica dei travasi e rincalzi e alla qualità del mosto cotto di provenienza esclusiva del territorio modenese, rappresenta un altro dei fattori distintivi e determinanti nella produzione dell’**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**. Sono molti i prodotti dell’agroalimentare che per raggiungere il massimo livello qualitativo sono sottoposti a stagionatura, affinamento e invecchiamento, e per ognuno secondo metodi particolari di conservazione con luoghi dedicati e secondo il tempo necessario. Per l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena l’invecchiamento del mosto cotto avviene in batterie di barili, seguendo la procedura annuale dei travasi e rincalzi per decenni, con un minimo di 12 anni ma ben 25 anni per l’*Extra Vecchio*.

In ogni caso l’accento è stato posto proprio sul fatto che con il passare del tempo avvengono significative trasformazioni dei prodotti iniziali e l’invecchiamento è la misura delle trasformazioni avvenute durante il tempo di permanenza nella batteria di botticelle. Hanno portato le loro esperienze riguardo alla produzione di aceti spagnoli due accademici dell’Università di Cordoba: il Prof. Isidoro Garcia, cattedratico di Chimica Inorganica e Ingegneria Chimica che è intervenuto sul tema “*Aceti Spagnoli. Metodi di elaborazione e invecchiamento”* e il Prof. Juan Carlos Garcia Mauricio, professore di Microbiologia sul tema: *“Il velo dei lieviti. Tradizione: sfide nell’allevamento biologico di Montilla-Moriles,* Gilberto Barbieri ha esposto il tema dell’invecchiamento degli aceti cinesi riportando esperienze nel paese asiatico e Pasquale Massimiliano Falcone, docente di Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università Politecnica delle Marche, ha parlato della viscosità come identità e qualità dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

Sono stati messi in esposizione i prodotti vincitori della Gara Internazionale di Cordoba insieme ed alcune bottiglie di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP vincitrici del concorso Batterie d’Eccellenza, più alcuni esempi di aceto cinese.

Il **Comitato scientifico** per il Convengo Internazionale è composto da Paolo Giudice, Leonardo Giacobazzi, Maurizio Fini, Michele Montanari, Marco Ardoino, Isidoro Garcia