

L'Aceto Balsamico protagonista della puntata di Tg2 Insieme

Su Rai Due in onda il "Balsamico": martedì, di fronte alle telecamere del contenitore mattutino "TG2 Insieme", nell'ambito della rubrica "Cibo e Dintorni" condotto da Lucia Buffo, il prezioso condimento di Modena si è raccontato attraverso le parole e i volti di tre personaggi: Mariangela Grosoli, produttrice di Aceto Balsamico e consigliere del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena, il bottaio Francesco Renzi e lo chef Luca Marchini del ristorante L'Erba del Re di Modena.

A prendere la parola per prima è stata Mariangela Grosoli, che ha spiegato le differenze qualitative, organolettiche e di impiego in cucina delle due tipologie di aceto conosciute, ovvero il Tradizionale DOP e l'IGP, soffermandosi in particolare su come la sapienza antica abbia fatto nascere questi due prodotti complementari l'uno all'altro, sulla storia e sulla tradizione delle famiglie modenesi di tramandare dai genitori ai figli quel prezioso tesoro che sono le "batterie" di botticelle in cui il prezioso condimento invecchia per anni.

Botticelle come quelle che ha presentato Francesco Renzi, il maestro bottaio più antico d'Italia, che proprio a Modena manda avanti l'attività di famiglia tramandata di generazione in generazione fin dal lontano 1546: commentando un filmato "storico" in cui si mostrano i vari "legni" con i quali sono poi state fabbricate le botti che ospitano l'Aceto Balsamico di Modena, ha spiegato l'importanza - per il risultato finale - oltre che delle dimensioni della botte che può essere più o meno grande a seconda della destinazione d'uso per il Tradizionale DOP o l'IGP - della

scelta del rovere e degli altri legni, della lunga stagionatura naturale e della delicata piegatura a mano delle singole doghe secondo l'antica pratica della curvatura in acqua bollente.

Per chiudere in bellezza la gustosa parentesi televisiva dedicata all'Aceto Balsamico di Modena, lo Chef Luca Marchini del ristorante L'Erba del Re di Modena, Jeunes Restaurateur d'Europe, ha presentato tre golosi piatti con l'oro nero di Modena protagonista. La puntata di TG2 Insieme è come sempre disponibile online sul sito del TG2. La rubrica "Cibo e dintorni" dedicata all'Aceto Balsamico di Modena ha inizio a partire dal minuto 45'.

