

# I due Consorzi modenesi dell'aceto balsamico fanno squadra per promuovere "Le Terre del Balsamico"

scritto da Redazione | 19/05/2023



**Il neonato Consorzio di secondo grado riunisce le due realtà consortili delle produzioni DOP e IGP con l'obiettivo di valorizzare un territorio e attuare progetti comuni. Enrico Corsini sarà alla presidenza del nuovo ente mentre Mariangela Grosoli sarà Vice-Presidente**

L'aceto balsamico rientra tra i prodotti tipici emiliano-romagnoli più conosciuti nel mondo. Anche se esistono notevoli differenze tra **Aceto Balsamico di Modena IGP** e **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**, entrambi i condimenti raccontano delle antiche tradizioni di un medesimo territorio.

Ispirandosi a questo principio, e con l'obiettivo di unire le forze per un progetto di valorizzazione congiunta, i due Consorzi della DOP e dell'IGP hanno dato vita al progetto "**Le Terre del Balsamico**".

## **Le Terre del Balsamico: cos'è il nuovo consorzio di secondo grado**

Le Terre del Balsamico è un **Consorzio di secondo grado senza scopo di lucro** (ex art. 2602 ss del Codice Civile), avente personalità giuridica e nato con lo scopo di **attuare iniziative e progetti ulteriori** rispetto a quelli già messo in pratica dalle due realtà consortili componenti.

A rappresentare il nuovo Consorzio "tecnico" sarà **Enrico Corsini**, Presidente del [Consorzio di Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena](#), mentre alla vice-presidenza è stata assegnata **Mariangela Grosoli**, Presidente del [Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena](#).

Nei prossimi mesi, la nuova compagine si occuperà della salvaguardia, diffusione, valorizzazione e **promozione coordinata delle due produzioni DOP e IGP** e del comune territorio, nonché del consolidamento della reputazione e dell'immagine delle suddette denominazioni. Inoltre saranno sfruttate nuove opportunità commerciali.

«Oltre agli obiettivi di salvaguardia, diffusione e valorizzazione delle due produzioni e della loro storia, un ruolo di primo piano nel nuovo Consorzio sarà riservato alla ricerca scientifica e alla formazione degli operatori. - spiega **Enrico Corsini** - Si punterà al costante miglioramento dei processi e dell'organizzazione delle produzioni, con un supporto importante per lo sviluppo dei temi della transizione ecologica e della sostenibilità economica ed ambientale. La valorizzazione del territorio sarà garantita attraverso la creazione e lo sviluppo di una specifica connessione con il tessuto produttivo del "Balsamico"».

### **Una gestione condivisa del budget**

L'unione dei due Consorzi porterà a una **gestione condivisa del budget** previsto per le attività promozionali e istituzionali oltre a beneficiare di un supporto tecnico giuridico per attività istituzionali e rapporti con il Ministero.

Si valuteranno anche le facilitazioni nell'accesso a fondi pubblici e bandi di finanziamento di progetti comunitari e - più nell'immediato - sarà promossa la partecipazione coordinata e condivisa a bandi Mipaaf, PSR e per i Distretti del Cibo.

«Attraverso questo nuovo soggetto i due enti opereranno insieme per il bene dei prodotti e del territorio - afferma **Mariangela Grosoli** - ma questa iniziativa, che vede uniti per la prima volta i produttori di Aceto Balsamico di Modena IGP e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, è il segno di un importante cambio di cultura, una svolta storica per il territorio. Si pone come esempio per tutti coloro che hanno a cuore il futuro del patrimonio culturale e umano, nonché economico e sociale delle terre del Balsamico».

Il metodo di lavoro del nuovo Consorzio di secondo grado prevede la costituzione di un **Consiglio**

**Paritetico** composto dal Presidente e altri due membri di ogni consorzio, da cui passeranno tutte le decisioni. Sui singoli progetti, potranno altresì essere interpellati altri soggetti individuati dal Consorzio di riferimento.

## **Differenze tra Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e Aceto Balsamico di Modena**

Sono diverse le caratteristiche dei due aceti modenesi, legate alla zona di produzione e ai differenti processi produttivi, che si sono evoluti nei secoli. Ciò che vale per entrambi, invece, è la possibilità di essere prodotti anche da aziende che non fanno parte dei relativi Consorzi, a patto che ne certifichino il prodotto messo in commercio.

Se il costoso **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** è **prodotto con 100% di mosto cotto**, l'**Aceto Balsamico di Modena IGP**, più economico e valido per l'utilizzo quotidiano, si produce da mosti d'uva parzialmente fermentati, cotti e/o concentrati. Solo all'Aceto Balsamico di Modena si può aggiungere una percentuale di aceto di vino (di almeno il 10% ) oltre a un'aliquota di aceto di vino invecchiato almeno 10 anni e una dose di caramello non superiore al 2%.

## **Le zone di produzione**

Le condizioni pedoclimatiche di un territorio sono fondamentali nel determinare le peculiarità di ciascun prodotto agroalimentare e non fa eccezione l'aceto. L'**Aceto Balsamico di Modena IGP** può essere prodotto solo nelle **province di Modena e Reggio Emilia** mentre per l'Aceto Balsamico Tradizionale, tutte le fasi di produzione - dalla vendemmia all'imbottigliamento - devono avvenire esclusivamente nei **territori della Provincia di Modena**.

## **Diversi periodi di acetificazione e affinamento**

L'**Aceto Balsamico di Modena IGP** attraversa un processo di acetificazione e, successivamente, quello di affinamento in recipienti di legno per minimo **60 giorni** che può proseguire per oltre tre anni nel caso del **prodotto "invecchiato"**.

Più lungo e complesso è l'iter per ottenere l'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**. Dopo la cottura a fuoco diretto in caldaie "a cielo aperto", a temperature intorno ai 90°, il mosto si lascia raffreddare e viene inserito nella **botte madre**, dove subisce un processo di contemporanea fermentazione e acetificazione. Verrà utilizzato l'anno successivo per i "rincalzi" alle batterie formate da botticelle di legno: si parte dalla botte più piccola della batteria e si integra il contenuto evaporato con aceto prelevato dalla seconda botticella per poi procedere con i travasi fino all'ultima botte, detta botte madre, nella quale si fa il "rincalzo" con mosto cotto.

Grazie a queste operazioni annuali, il prodotto contenuto nella batteria giunge progressivamente a maturazione. Solo dopo 12 anni dal momento in cui la batteria entra in attività, sarà possibile estrarre un primo prelievo (aliquota annuale) di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena finito (e solo dopo 25 anni di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Extravecchio) dalla botticella più piccola della batteria.

Il prodotto viene poi sottoposto all'esame del panel di assaggiatori esperti e, se approvato, imbottigliato ad opera del centro di imbottigliamento autorizzato dal Ministero Italiano (MIPAAF).

## **Contenitori in commercio di Aceto Balsamico di Modena e Aceto Balsamico**

## **Tradizionale di Modena**

Sono differenti anche i recipienti in cui si vendono i due prodotti. L'**Aceto Balsamico di Modena IGP** si può commercializzare in contenitori di vetro, legno, terracotta o ceramica, di qualsiasi forma, con capacità minima di 250 ml e massima di 5 lt. Sull'etichetta deve comparire la denominazione "Aceto Balsamico di Modena" seguita dalla dicitura "Indicazione Geografica Protetta" o "IGP".

Per quanto riguarda invece l'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**, esso può essere venduto esclusivamente nella bottiglietta "**Giugiaro**" da 100 ml, prevista dal Disciplinare per tutti i produttori e progettata nel 1979 dal designer Giorgetto Giugiaro per incarico della Camera di Commercio di Modena. La bottiglia, sigillata dal contrassegno numerato, è garanzia di qualità e di originalità.

## **Volumi di produzione e mercati di sbocco**

La produzione annua di **Aceto Balsamico di Modena IGP** si attesta intorno ai **100 milioni di litri**, a fronte di **15.000 litri dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** che ha un fatturato al consumo di circa 5 milioni di euro. entrambi sono commercializzati in tutto il mondo, rappresentando uno dei prodotti italiani ed emiliano-romagnoli più conosciuti e apprezzati.