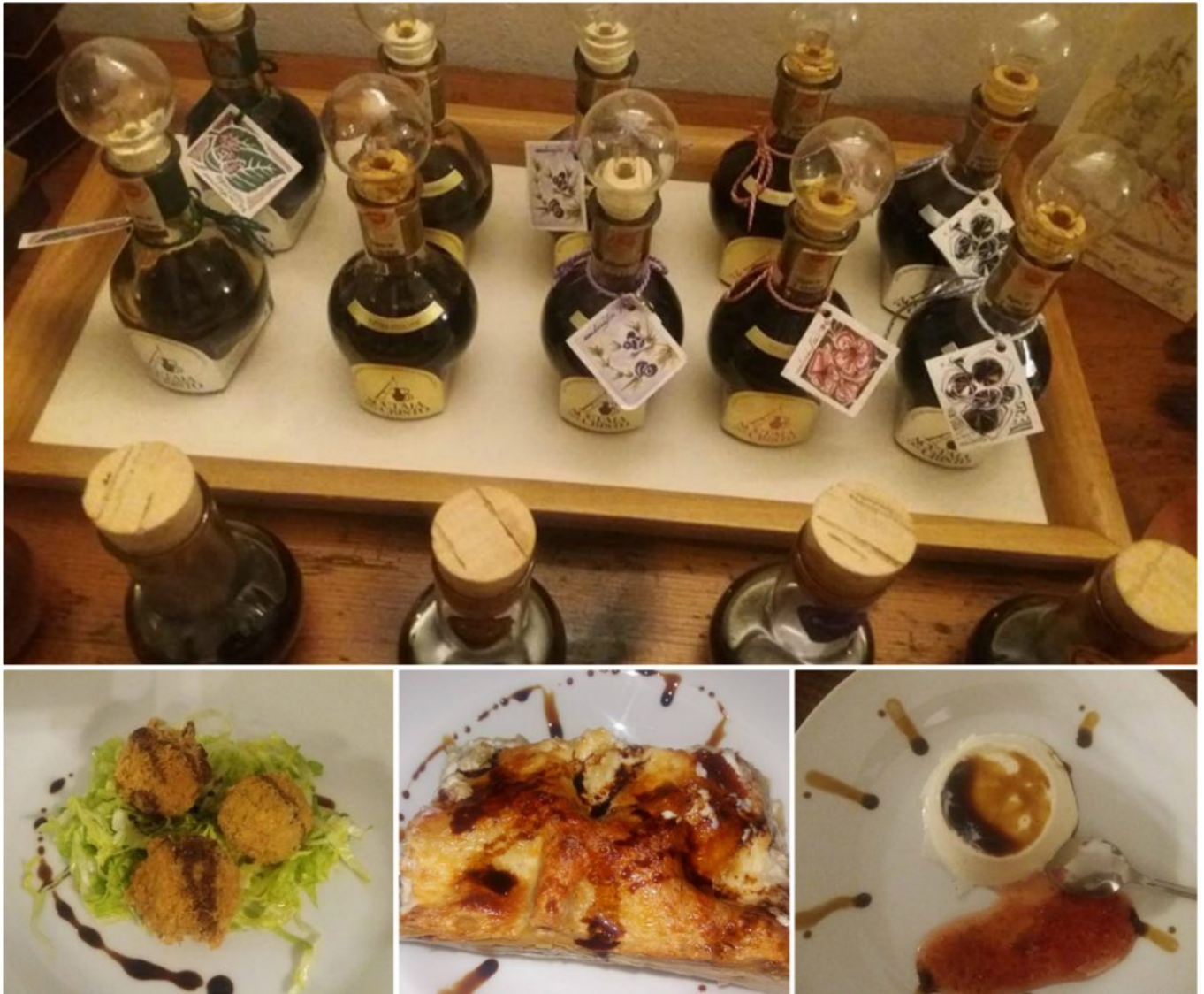


Ricette balsamiche al B&B Zanaglio di Borno

scritto da Daniela Minnella | 27/11/2016



Nel contesto medievale perfettamente conservato del Bed & Breakfast Zanaglio di Borno (BS), sabato 11 novembre si è svolta una cena ispirata all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e al libro "Ricette Balsamiche", di Edizioni del Loggione.

C'è un'antica e suggestiva residenza risalente al tardo Medioevo lombardo nel cuore della **Valle Camonica**, nei pressi del Lago d'Iseo, le cui spesse mura racchiudono un'atmosfera magica e dove il tempo sembra essersi fermato. Il posto si chiama [Bed & Breakfast Zanaglio](#) ed è situato a Borno (BS), all'interno di "Casa Rivadossi", dove i **titolari Mario e Laura** accolgono i loro ospiti facendoli sentire a proprio agio.

In questo contesto, **sabato 11 novembre** si è svolta una serata molto piacevole in cui i partecipanti

sono stati condotti lungo un percorso multisensoriale grazie a una cena ispirata all'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**, accompagnata dalla presentazione del libro "**Ricette Balsamiche**" ([Edizioni del Loggione](#)) a cura dell'Associazione esperti Degustatori A.B.T.M. Modena.

Dopo aver introdotto il libro, **Katia Brentani** ha passato il testimone all'esperto **Daniele Bonfatti** dell'**Acetaia del Cristo** di San Prospero, in provincia di Modena, il quale ha tenuto una breve ma interessante lezione sulle caratteristiche dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (A.B.T.M.) chiarendo anche le differenze rispetto all'**Aceto Balsamico di Modena (A.B.M.)** e offrendo in degustazione diverse varietà di prodotto.

I commensali hanno scoperto molti segreti di un'eccellenza emiliana conosciuta in tutto il mondo, dalla storia alle tipologie, dalla composizione degli ingredienti alle tecniche produttive, dai diversi processi di invecchiamento in botti di rovere, castagno, gelso, ginepro, ciliegio, frassino e acacia fino alla differenza tra le diverse bottiglie trasparenti con il collo largo (dette matracci), che servono per la degustazione dell'aceto balsamico.

Lo chef del **B&B Zanaglio** ha studiato un menù dai piatti raffinati e succulenti dove l'ingrediente principe era proprio l'aceto insieme ai tipici prodotti camuni. Ottimo l'esordio con un **antipasto di frittelline di trota di fiume e patate dell'orto** con ABTM DOP, invecchiato almeno 12 anni in legno di gelso.

Buonissimi anche le **lasagne di ricotta di Borno e noci** con ABTM Dop extravecchio (invecchiato oltre 25 anni) e la **tagliata di manzo camuno alla brace con polenta e cavolo rosso** con ABTM Dop extravecchio (invecchiato in legno di ginepro).

Come dolce, è stata servita una **panna cotta con salsa di fragole di Nina** e gocce di ABTM DOP extravecchio (invecchiato oltre 25 anni in legno di ciliegio). Per finire una splendida sorpresa, con la degustazione di un **diamante nero in purezza** ossia un ABTM DOP Extravecchio avente più di 50 anni.