

# Acetaia San Giacomo

## IL CONDIMENTO SAN GIACOMO ... PERCHE' SI CHIAMA "CONDIMENTO"?

Secondo la normativa italiana, le parole "ACETO" e "BALSAMICO" non possono essere usate "liberamente", perché fanno parte di denominazioni tutelate esplicitamente dalla legge. Le denominazioni tutelate sono:

- 1 - "ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA D.o.p."
- 2 - "ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.o.p."

Il "Balsamico Tradizionale" è un prodotto dalle origini antichissime.

Inizialmente veniva utilizzato come medicamento contro i malanni, il suo impiego in cucina è solo successivo. Alcune caratteristiche per capire:

- può essere prodotto SOLO nelle province tipiche di Reggio Emilia e di Modena
- deve essere invecchiato ALMENO 12 ANNI
- può essere fatto SOLO con MOSTO COTTO senza aggiunta di altre sostanze, invecchiato ed acetificato in botticelle di legni diversi.

Proprio perché è fatto SOLO con il MOSTO delle uve tipiche, COTTO a fuoco diretto, NON E' un ACETO DI VINO e, per questo motivo, secondo la legislazione alimentare è un CONDIMENTO ALIMENTARE. Questo CONDIMENTO ALIMENTARE, può eccezionalmente chiamarsi "ACETO Balsamico TRADIZIONALE di Reggio Emilia" o "ACETO Balsamico TRADIZIONALE di Modena" (a seconda della provincia in cui viene prodotto) solo se una commissione di esperti assaggiatori lo reputa idoneo dopo un attento esame organolettico

- può essere acquistato solo nei migliori negozi, enoteche e gastronomie specializzate
- tutti i produttori devono utilizzare una confezione ed un'ampollina unica ed uguale per tutti (anche se diversa tra le due province) a garanzia dell'acquirente, dal contenuto di 100 ml
- è un prodotto D.O.P. (a Denominazione di Origine Protetta)
- l'ACETAIA SAN GIACOMO produce l' "Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia".

### 3 - "ACETO BALSAMICO DI MODENA"

Si tratta di un prodotto prevalentemente INDUSTRIALE.

- non ha una zona tipica di produzione, può quindi essere fatto in tutt'Italia o nel mondo, tant'è che uno dei più importanti produttori si trovava in provincia di Napoli
- non ha un minimo d'invecchiamento
- è, a tutti gli effetti, un ACETO DIVINO, che può essere addizionato con mosto cotto, addensanti e CARAMELLO. Quindi, è un ACETO DIVINO seppur SPECIALE perché gli è stata riservata una denominazione ed una metodologia produttiva speciale
- è in vendita soprattutto nei supermercati ma, purtroppo, anche nel dettaglio specializzato
- si può acquistare in qualsiasi formato e nelle più disparate confezioni con bottiglie da 250 ml, mezzo litro o superiori

Nel 2002 i "Balsamici Tradizionali", sia di Modena che di Reggio Emilia, hanno ottenuto il massimo riconoscimento in fatto di tutela della denominazione, passando dalla vecchia D.O.C. (l'unica concessa a un prodotto che non fosse vino) alla D.O.P. europea. La normativa riguardo le D.O.P. prevede che debbano scomparire, dall'Unione Europea, tutte quelle denominazioni che possano trarre in inganno il consumatore perché simili. "Aceto Balsamico di Modena" è una di queste che, dal 2005, dovrà mutare in "Aceto Balsamico Modenese", a meno che non passi la richiesta dei rispettivi produttori di ottenere l'IG.P., cioè mantenere la denominazione ma delimitare alle sole province di Modena e Reggio Emilia; istanza difficile per le forti pressioni che vorrebbero vedere il prodotto industriale ancora prodotto in stabilimenti all'estero.

Non che cambi molto la sostanza ma la cosa paradossale è che tale modifica dovrà interessare solo i produttori all'interno dell'Unione Europea ed essendo questo un prodotto industriale con stabilimenti anche fuori dall'Europa, il futuro ci può riservare la sorpresa di vedere sullo stesso scaffale, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, l'Aceto Balsamico Modenese (quello prodotto in Europa) e l'Aceto Balsamico di Modena (quello prodotto fuori Europa).

Sulla base di queste premesse, chi vuole produrre un "Aceto Balsamico", deve fare una scelta:

- O produrre il "Balsamico Tradizionale", cioè il "Condimento Alimentare", invecchiato ALMENO 12 anni, fatto di solo MOSTO COTTO;
- O produrre l'"Aceto Balsamico di Modena", cioè l'ACETO DIVINO "speciale" che può contenere anche caramello e che può essere fatto anche in pochi giorni.
- O, ed è la scelta dell'Acetaia San Giacomo, utilizzare sì il MOSTO COTTO (come nel Vero Balsamico della Tradizione secolare) produrre quindi un "Condimento Alimentare" MA che non essendo invecchiato i 12 anni richiesti, NON può chiamarsi "Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia" (che comunque già produce) e CHE QUINDI È un Condimento "GENERICO", il condimento dell'Acetaia, e che si chiama "Condimento San Giacomo" ... e che ricorda a tutti come, al di là delle denominazioni e delle etichette, la maggiore garanzia di qualità è data sempre e solamente dal nostro palato.