



Aceto Balsamico del Duca

Balsamico del Duca news

ANNO II - N. 3 SETTEMBRE 2009

ACETO BALSAMICO DEL DUCA di Adriano Grosoli srl
via Medicine, 2340 - 41057 Spilamberto Loc. San Vito (Modena) www.acetobalsamicodelduca.it

L'Aceto Balsamico di Modena del Duca e' IGP PGI for Balsamic Vinegar of Modena del Duca

Il 4 Luglio 2009 l'Aceto Balsamico di Modena ha ottenuto il riconoscimento I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) dalla Comunità Europea. Dopo quasi quindici anni, finalmente si chiude un lungo e tormentato percorso che ha sempre visto la nostra azienda in prima linea sia sul fronte della valorizzazione che su quello della tutela giuridica di questo storico prodotto modenese. Come soci fondatori del Consorzio Aceto Balsamico di Modena siamo stati attivamente impegnati fin dall'origine (prima nel Consiglio d'Amministrazione e successivamente ricoprendone la Presidenza per 5 anni), a conseguire questo riconoscimento per assicurare al patrimonio collettivo, non solo italiano, un prodotto che da secoli rappresenta nel mondo la tradizione agroalimentare italiana. Il disciplinare di produzione prevede l'osservanza di metodi produttivi che la nostra azienda ha contribuito a codificare, e sui quali è certificata già dal 2001. Aceto Balsamico del Duca è lieta di comunicare che ha già ottenuto l'accreditamento della propria produzione, secondo il nuovo Disciplinare Produttivo.

A breve è previsto il restyling delle confezioni che saranno arricchite dal prestigioso marchio IGP.

Il testo completo è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Europea L175 del 04 Luglio 2009 ed è reperibile a questo indirizzo:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:175:0007:0011:IT:PDF>



On July 4th, 2009 Balsamic Vinegar of Modena has obtained PGI (Protected Geographical Indication) labelling from European Union.

After almost fifteen years, finally, it has been settled a long and harassed pattern which has always seen our Company on the front line both on the valorisation struggle and the law enforcement of this historical production of Modena.

As a founding member of Balsamic Vinegar of Modena Consortium we have been very actively focused on achieving this goal since its origins (firstly in the board of directors and latterly as Chairman for

five years) so to assure as a common heritage, not only in Italy, a product that since centuries represents worldwide the Italian agro food tradition.

The production law enforces rules and procedures that our Company has contributed to develop and on which is certified already since 2001.

Aceto Balsamico del Duca is proud to announce the compliance of its whole production to the new Production Law. The restyling of packagings, enriched by prestigious PGI label will appear soon.

The complete law was published on the Official Journal of European Union L175 of 04 July 2009 and is available at the following URL:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:175:0007:0011:EN:PDF>

L'Aceto Balsamico di Modena IGP è da considerare a rischio per i celiaci?

Is PGI Balsamic Vinegar of Modena safe for celiac disease diet?

La domanda si può trovare sul sito dell'AIC, Associazione Italiana Celiachia, che tutela i bisogni delle persone colpite da questa particolare patologia.

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente in avena, frumento, farro, kamut, orzo, segale, spelta e triticale.

L'incidenza di questa intolleranza in Italia è stimata in un soggetto ogni 100/150 persone. I celiaci potenzialmente sarebbero quindi 400 mila persone, con un incremento annuo pari a circa il 10%.

Per curare la celiachia, attualmente, occorre escludere dalla dieta alcuni degli alimenti più comuni, quali pane, pasta, biscotti e pizza, ma anche eliminare le più piccole tracce di farina da ogni piatto. La dieta senza glutine, condotta con rigore, è l'unica terapia che garantisce al celiaco un perfetto stato di salute.

La risposta alla domanda iniziale assume quindi un significato importante: Aceto Balsamico del Duca già da alcuni anni ha registrato il proprio Aceto Balsamico di Modena sul prontuario AIC, aggiornato annualmente, per proporre anche ai celiaci una gamma di prodotti sicuri ma unici per duttilità in cucina.

Il Prontuario raccoglie, a seguito di valutazione, anche quei prodotti che, seppur non pensati specificamente per una dieta particolare, risultano idonei al consumo da parte del soggetto celiaco. A tal fine viene distribuita con un tiratura di circa 90.000 copie. L'edizione corrente vanta circa 400 aziende operanti in tutte le aree del mercato alimentare, presenti con circa 1.200 prodotti. Le aziende produttrici che aderiscono e concorrono con le loro risposte alla stesura dell'elenco, dichiarano l'idoneità dei loro prodotti ad essere consumati anche dai celiaci (in quanto il glutine eventualmente presente è sempre inferiore a 20 ppm) e ciò tenendo conto non solo degli ingredienti, ma anche delle possibili contaminazioni durante tutte le fasi di produzione.

The question can be found on many sites about Celiac Disease. Celiac is a permanent intolerance to gluten, a protein brick, which can be found in oats, wheat, spelt, kamut, barley, rye and triticale.

The impact of this disease is of an estimated 0,75% worldwide, with millions of people affected at various stages, with an annual growth of about 10%.

To treat celiac disease it's mandatory not just to rule out some of the most common foods from diet like bread, pasta, cookies, and pizza, but also to clean the meals from any kind of gluten. A

strict gluten-free diet is actually the only successful therapy.

The answer to our starting question has therefore important implications : Aceto Balsamico del Duca has registered, since many years, its whole product range as celiac-compliant with Italian Celiac Association so to offer also to people affected by celiac disease safe but rich in flavours and scents PGI Balsamic Vinegar of Modena. Our range is very wide so to better tailor all the many different use of a product that, due to its richness of polyphenols, is not just safe but is also a lead food for anti-aging purposes.

Our registration as producers of celiac-compliant PGI Balsamic Vinegar of Modena also means that not only our products are gluten free by recipe, but also that strict controls are performed so to avoid any kind of gluten contamination during the production stages. Since 1891 our Company is committed to quality; our many worldwide customers not only know how trustable our products are, but also how much we are focused on keeping in the maximum respect production techniques deeply tied in folk culture of Modena, while at the very same time innovate deeply in every field of health and safety, as the many certifications obtained in the last decade state better than any other claim.





Saba -
to 27
Giug-
no alle 21,30
in una Piazza
Grande magi-
camente tra-
sformata in
Salone delle
Feste è andato
in scena il Gran
Ballo dell'Ot-
tocento, fedele
trasposizione ai
giorni nostri dei
suntuosi ricevi-
menti alla corte
di Francesco IV
d' Austria - Este
intorno al 1840,
offerto alla Cit-
tà di Modena
da Aceto Balsa-
mico del Duca.

Duecento danzatori, con coppie provenienti anche da Praga, da Mosca e dalla Scozia si sono esibite nei passi più eleganti della storia della danza accompagnati dal vivo dall'Orchestra Sinfonica Mo-Mus (Modena Musica), con la voce solista del soprano Camilla Corsi. Per assistere al ballo, in Piazza Grande è giunta la famiglia ducale - il ruolo di Duchessa è stato interpretato da Mariangela Grosoli - con il seguito di tutti i nobili ospiti, ovvero la crema dell'aristocrazia europea.

Saturday 27th of June, at 21,30, in a Piazza Grande magically changed in a Fairy Hall, has been staged the Great Dance of the Nineteenth Century, a faithful nowadays representation of the palatial receptions at the court of Francesco IV of Austria - Este around 1840, offered to the City of Modena by Aceto Balsamico del Duca. Two hundred dancers, with couples from Prague, Moscow and Scotland, exhibited in the most elegant steps of the history of dance, followed by Symphonic Orchestra of Mo-Mus (Modena Musica), with the voice of solo soprano Camilla Corsi. To attend the dance, the Duke's family joined in Piazza Grande - the role of the Duchess being held by Mariangela Grosoli - with the following of all the noble guests, which were the cream of European aristocracy.

<http://www.comune.modena.it/seratestensi>

Prossimi Eventi

Settembre (10 - 13) : Sana, Bologna, (IT), Stand B78, Pad. 21
Settembre (14): Bochum (D), Frische im Blick
Ottobre (10 - 14): Anuga, Colonia (D), Stand B29, Pad. 11.2

Gianni Govoni vince il Premio Aceto Balsamico del Duca

Gianni Govoni Wins Aceto Balsamico del Duca Prize

Il 13° Concorso Ippico "Città di Modena" svolto nelle giornate del 24, 25 e 26 Luglio, ha visto vincitore del premio "Aceto Balsamico del Duca" il modenese Gianni Govoni. Govoni, due volte olimpionico e migliore azzurro della classifica FEI, ha preceduto Alessia Marioni e Adrian Shmid, confermandosi ancora una volta tra i migliori, dopo il recente successo al Concorso Ippico Internazionale di S.Patrignano.



Per Aceto Balsamico del Duca è di grandissima soddisfazione la vittoria di questo concittadino da anni ai vertici dell'Ippica internazionale, così come da sempre l'Aceto Balsamico del Duca è "al Vertice del Sapore".

The 13th edition of Showjumping Event "Città di Modena" staged 24, 25 and 26th of July has seen winning of "Aceto Balsamico del Duca" prize by our common citizen Gianni Govoni. Govoni, twice Olympic and best Italian of FEI chart, has won over Alessia Marioni and Adrian Shmid, once again confirming his top tier level, shortly after his recent success in S.Patrignano International Showjumping Event.

Aceto Balsamico del Duca express great satisfaction for the victory of this citizen of Modena, since years at the top of international events, as long as Aceto Balsamico del Duca is always "al Vertice del Sapore".

Next Events

Sept. (10 - 13): Sana, Bologna (IT), Stand B78, Hall 21
Sept. (14): Bochum (D), Frische im Blick
Oct. (10 - 14): Anuga, Colonia (D), Stand B29, Hall 11.2

la ricetta del mese
recipe of the month



Insalata di Funghi Porcini
Porcini Mushrooms Salad

INGREDIENTI:

- 4 funghi porcini
- 1 gambo di sedano
- 1 peperone verde
- 1 spicchio d'aglio

PREPARAZIONE:

Pulire e lavare 4 funghi porcini freschi di media grandezza, un gambo di sedano, mezzo peperone verde e uno spicchio d'aglio. Tagliare le verdure a listelle sottili, porle in una terrina aggiungendo scaglie di Parmigiano Reggiano e 2/3 foglie di basilico fresco finemente sminuzzato. Condire il tutto con sale e Aceto Balsamico di Modena IGP del Duca, avendo cura di mescolare a lungo, infine aggiungere Olio Extra Vergine di Oliva.

INGREDIENTS:

- 4 porcini mushrooms
- 1 stalk of celery
- 1 green pepper
- 1 clove of garlic

PREPARATION:

Clean 4 medium size fresh porcini rinsed and thinly sliced, 1 stalk of celery rinsed chopped, 1/2 of a green pepper, rinsed and cleaned, and sliced thin. 1 clove of garlic chopped. 1/4 lb. of thinly sliced parmigiano reggiano, 3 rinsed and cleaned basil leaves, finely chopped. 3 tablespoons of Duca Balsamic Vinegar. 2 tablespoons extra virgin olive oil. Salt In a large bowl place porcini, celery, green pepper, garlic, parmigiano and basil. Add salt (to taste), PGI Balsamic Vinegar of Modena del Duca and toss, then add the extra virgin olive oil.

Il prodotto del mese
Product of the month

Anfora Cara Biologico Invecchiato
Anfora Cara Organic Aged



Da oltre 10 anni Aceto Balsamico del Duca ha ampliato la propria gamma inserendo un Aceto Balsamico di Modena Biologico ed oggi può vantare la maggiore produzione a livello internazionale. Si tratta di un Aceto Balsamico di Modena che mantiene in sé tutte le caratteristiche tipiche, come il sapore tra l'agro ed il dolcino il profumo del legno in cui viene invecchiato per oltre tre anni. La produzione avviene una volta all'anno con materie prime certificate biologiche, provenienti esclusivamente dalla regione Emilia Romagna. Il prodotto non contiene nessun additivo, conservante o colorante. Un Aceto Balsamico di Modena per chi ricerca cibi genuini ed è attento alla propria salute ed al rispetto dell'ambiente.

Over a decade ago the Aceto Balsamico del Duca range was expanded to include Organic Balsamic Vinegar of Modena. Today it boasts the highest production on an international level. This particular Balsamic Vinegar of Modena keeps all the intrinsic characteristics of the product, such as the typical bittersweet flavour and the aroma of the wood in which it is aged for over three years. Production takes place once a year using organically certified raw materials grown exclusively in the Emilia Romagna region. The product contains no additives, preservatives or colourings. It is the ideal Balsamic Vinegar of Modena for health-conscious people who seek wholesome foods and who also care about the environment.

BALSAMICO DEL DUCA NEWS

contatti / contacts

sales@acetodelduca.it • marketing@acetodelduca.it

info@acetodelduca.it

Tel. +39 59 469471 • Fax +39 59 469066

www.acetobalsamicodelduca.it