



Aceto Balsamico del Duca

# Balsamico del Duca *NEWS*

N. 4 SETTEMBRE 2010

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

## Prodotti Biologici Del Duca: da oltre 15 anni sulla vostra tavola nel rispetto della tradizione *BIO line Del Duca: since over 15 years seasoning your dishes while respecting tradition*

Dal 1995 Aceto Balsamico del Duca ha ampliato la propria gamma con un Aceto Balsamico di Modena IGP prodotto con uve biologiche.

Agricoltura biologica (o organica) significa sinergia con l'ambiente e rispetto per la biodiversità. Attraverso questo tipo di agricoltura si persegue l'impegno di produrre nel rispetto dell'equilibrio dell'intero ecosistema agricolo. L'obiettivo è quello di offrire prodotti che non abbiano alcun residuo di fitofarmaci o concimi chimici, limitando al massimo il rischio di contaminare le acque, i terreni e l'aria; la fertilità del suolo è salvaguardata e incrementata mediante l'uso di fertilizzanti organici e i parassiti vengono contrastati con la lotta integrata. Le ricerche più recenti concordano sul fatto che gli alimenti biologici contengono antiossidanti e nutrienti in misura maggiore rispetto ai prodotti convenzionali: l'Università di Davis, in California, ha pubblicato uno studio nel quale si dimostra con rigore scientifico che alcune colture biologiche presentano caratteristiche nutrizionali decisamente migliori rispetto a quelle riscontrate in quelle tradizionali. Nello stesso autorevole studio viene dimostrato che il suolo coltivato con metodi biologici col tempo dà frutti sempre migliori. L'amore per l'ambiente e la ricerca della qualità hanno, in agricoltura, una corrispondenza immediata con il metodo biologico.

"Aceto Balsamico di Modena IGP del Duca" prodotto con uve biologiche mantiene tutte le caratteristiche tipiche del prodotto simbolo del territorio modenese, come il sapore tra l'agro e il dolce, il profumo dei legni nel quale viene affinato o invecchiato per oltre tre anni e il colore bruno scuro, coniugando il rispetto per la tradizione con la salvaguardia dell'ambiente. Produrre responsabilmente è una missione che continua, ora come in passato, ad entusiasmarci e a spingerci al miglioramento continuo.

*Since 1995, Aceto Balsamico del Duca has expanded its range with a Balsamic Vinegar of Modena produced with organic grapes.*

*Organic farming means strict synergy with the territory and respect for biodiversity.*

*Through this type of farming we strive to produce respecting the balance of all agricultural ecosystem. Our goal is to offer products which have no residue of pesticides or chemical fertilizers, reducing the risk to contaminate water, air, lands. Soil's fertility is safeguarded through the use of organic fertilisers, parasites are countered by biological control.*

*Recent research confirm that organic foods contain antioxidants and nutrients to a greater extent than conventional products. Davis University, California, has published a study report which demonstrates with scientific rigor that some organic crops have*

*significantly better nutritional characteristics than those found in traditional cultures.*

*The same authoritative study report demonstrates that soil grown organically gives better results over time.*

*Love for environment and research for quality have, in agricultural system, a direct correspondence with organic production.*

*Balsamic Vinegar of Modena "del Duca" produced with organic grapes maintains all the characteristics of the product*

*symbol of Modena area, like the taste of sweet and sour, the scent of wood in which it is matured or aged for over three years and dark brown colour, combining respect for tradition with environmental protection.*

*Producing responsibly is a mission that continues, now as in the past, to enthuse us and stimulate continuous improvement.*



## Vellutate Biologiche con Aceto Balsamico di Modena IGP

### Organic fruit jams with Balsamic Vinegar of Modena



Aceto Balsamico del Duca presenta una nuova linea gourmet: le Vellutate biologiche con Aceto Balsamico di Modena IGP.

Sono prodotte con frutta o verdura fresca certificate biologiche, zucchero di canna e Aceto Balsamico di Modena IGP prodotto con uve biologiche. Non contengono pectina e sono prive di glutine. Disponibili in vasetti da 250 gr in quattro gusti:

- Vellutata di Fragola, dal profumo intenso e gusto dolce, ottima sui formaggi freschi.
- Vellutata di Fico, molto zuccherina, ideale sui formaggi di media stagionatura.
- Vellutata di Pera, dal sapore delicato, si sposa con i formaggi stagionati come il Parmigiano Reggiano DOP.
- Vellutata di Cipolla, ricca e gustosa, si accompagna ai bolliti, a pietanze di carne grigliata e rende uniche e originali le tipiche Bruschette italiane.



Aceto Balsamico del Duca presents a new gourmet line: Organic jams with Balsamic Vinegar of Modena.

Produced with fresh fruit or vegetable certified organic, cane sugar and Balsamic Vinegar of Modena produced with organic grapes. Without pectin and gluten free.

Available in jars of 250 gr in four different flavours:

- Strawberry jam, intense and sweet taste, excellent on fresh cheese.
- Fig jam, very sugary, suited for medium aged cheeses.
- Pear jam, delicate flavour, wonderful on very seasoned cheese like "Parmigiano Reggiano DOP".
- Onion jam, rich and tasty, makes unique and original every roasted or

boiled meat and the typical Italian 'Bruschetta'.

#### "EURO-LEAF": IL NUOVO LOGO BIO

Lo studente tedesco di design Dušan Milenković ha vinto il concorso per la designazione del nuovo logo bio dell'EU con il suo "Euro-leaf", ricevendo il 63% dei voti totali da parte del pubblico europeo.

Il 1° luglio 2010 è entrata in vigore la nuova normativa europea relativa all'etichettatura dei prodotti biologici, che da al consumatore un'ulteriore prova dell'affidabilità della produzione biologica. Da oggi infatti i prodotti biologici commercializzati nell'Unione Europea rappresentano l'unico settore agroalimentare in cui è obbligatorio indicare la provenienza delle materie prime, fornendo una indicazione fondamentale al consumatore.

Fino al 1° Luglio 2012 sarà possibile commercializzare le confezioni con il vecchio logo bio Ue (una spiga di grano su sfondo blu), etichettate prima dell'entrata in vigore della nuova regolamentazione. In attesa delle direttive per la categoria di prodotto "aceti" anche Aceto Balsamico del Duca sarà tenuto a mantenere provvisoriamente il vecchio logo.



#### "EURO-LEAF" THE NEW BIO LOGO

The German student in design Dusan Milenkovic won the competition for the designation of the new logo of the EU BIO with its "Euro-leaf", receiving 63% of the total votes by the European public. On July 1st, 2010 entered the new organic labelling in Europe, a revolution that gives the consumer further evidence of the reliability of organic production. In fact now organic products marketed in the European Union are the only sector in which food is required to indicate the origin of raw materials to provide a basic guideline to the consumer.

Until July 1st, 2012, producers can market products with the old EU organic logo (an ear of wheat on a blue background), labelled before the entry of new regulations.

While pending the directives for the product category "vinegar" Aceto Balsamico del Duca keep for the moment the old logo.



### MILANO OTTOBRE 2010

Dall'1 al 31 Ottobre 2010, i prodotti di Aceto Balsamico del Duca verranno presentati a Milano, presso lo "Spazio Lattuada" in via Lattuada 2, Porta Romana, dove si svolgerà la prima edizione di "Bio-sapori Regionali d'Italia", una manifestazione temporanea legata al bio-gusto, alla regionalità culinaria e alla degustazione, con un programma interessante e stuzzicante. Verranno allestiti 20 stand per mettere in bella mostra i migliori prodotti bio-enogastronomici delle 20 regioni italiane: confetture, salse, prodotti da forno, insaccati, formaggi, olii, aceti, vini, dolci, spezie e tanto altro, invitando il pubblico a gustare ed acquistare mille delizie, tutte con un comune denominatore: BIO!

*October 1st - 31st, 2010, Aceto Balsamico del Duca products will be presented in Milan at the "Lattuada Area" in Via Lattuada, Porta Romana, which will host the first edition of "Bio-regional Flavours of Italy" a temporary exhibition linked to bio-taste, regionalities culinary and delicious tasting with an interesting and appetizing program. 20 stands will be set up to show the best bio-products of the 20 Italian regions: jams, sauces, baked goods, sausages, cheese, oils, vinegars, wines, sweets, spices and much more inviting the public to enjoy and buy thousands of delicious, all with a common denominator: BIO!*



Dal 21 al 25 Ottobre 2010, presenzieremo al Salone del Gusto di Torino, presso lo Stand, ANSA Pad.1 Galleria Visitatori, realizzato in collaborazione con EcoArca e Terra Madre.

Sarà un'occasione per presentare il nostro Aceto Balsamico di Modena IGP prodotto con uve biologiche e, in anteprima, i nuovi prodotti IOMIAMO, la linea di cosmetici ottenuti dai residui di lavorazione dei migliori prodotti alimentari italiani biologici e da presidi Slow Food®, nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità locale.

*October 21st-25th, 2010, we will attend Salone del Gusto, in Turin (Italy) at Booth ANSA Pad.1 Galleria Visitatori, in collaboration with EcoArca and Terra Madre.*

*It will be an opportunity to present our Balsamic Vinegar of Modena produced with organic grapes and, for the first time, new IOMIAMO products, the cosmetic line using best quality farm products and foodstuff grown in our territory, all coming either from organic agriculture or from Slow Food® productions.*



Dal 17 al 21 Ottobre saremo presenti a SIAL 2010, Salone Internazionale dell'Alimentazione, presso il quartiere fieristico Villepinte di Parigi.

Anche per questa edizione saremo felici di potervi incontrare al nostro Stand 1H 106 situato nel Padiglione 1.

**17-21 ottobre 2010**  
PARIS NORD VILLEPINTE, FRANCE



*October 17th - 21st we will attend SIAL 2010, The Global Food Marketplace, in Villepinte, Paris Nord.*

*As always we'll be glad to meet you at Booth 1H 106 - Pavilion 1.*

### COLLABORATE CON NOI COOPERATING WITH US

Anche per quest'anno abbiamo deciso di mettere a disposizione la nostra newsletter per divulgare le iniziative dei nostri clienti. Dalle fotografie delle vetrine più originali o caratteristiche, ai menu più innovativi, alle degustazioni guidate di Aceto Balsamico del Duca.

Vi invitiamo quindi a farci pervenire le notizie, le immagini e, perché no, i suggerimenti per migliorare e crescere insieme. Potete inviare il materiale all'indirizzo [info@acetodelduca.it](mailto:info@acetodelduca.it) oppure via posta presso la nostra sede.

Ringraziamo fin d'ora chi vorrà collaborare con noi.

*Even this year we have decided to make available our newsletter to provide coverage of the ideas of our customers. From photographs of the most original or distinctive showcases, to the most innovative menus, or guided tastings of "del Duca" Balsamic Vinegar of Modena. You are therefore invited to send us your news, your photographs, and also your suggestions for ways to improve and grow together. Material may be sent to the address [info@acetodelduca.it](mailto:info@acetodelduca.it) or posted to our offices by conventional mail.*

*Our thanks in advance to all those who decide to contribute.*

## Ricetta del mese *Receipt of the month*



### INSALATINA DI POLLO E MISTICANZE *CHICKEN AND MIXED SALAD*

#### INGREDIENTI

- g 600 di pollo
- g 80 di uvetta
- g 100 di noci
- g 80 circa di pinoli leggermente tostati
- g 200 di insalatine miste
- 2 cucchiaini di Aceto Balsamico di Modena IGP prodotto con uve biologiche
- Sale e pepe
- Olio extra vergine di oliva

#### PREPARAZIONE

Dopo aver pulito i petti di pollo fatene dei filetti. Preparate le insalatine, ben pulite e sgrondate dall'acqua, sul piatto da portata e sistematevi sopra le noci spezzettate, l'uvetta messa a bagno nell'acqua tiepida per un'oretta e poi ben asciugata, i pinoli leggermente tostati in forno. Preparate una salsina con l'olio extra vergine di oliva, l'Aceto Balsamico di Modena IGP prodotto con uve biologiche, sale e pepe, e con metà di questa condite le insalatine già preparate. Cuocete i filetini di pollo per 5 minuti. Scolateli molto bene poi metteteli, ancora tiepidi, in un unico strato sulle insalatine. Condite con la restante salsina e servite subito.

#### INGREDIENTS

- 600 g chicken breasts
- 80 g raisin
- 100 g walnuts
- 80 g lightly toasted pine nuts
- 200 g mixed salad
- 2 tablespoons of *Balsamic Vinegar of Modena IGP produced with organic grapes*
- Salt and pepper
- Extra virgin olive oil

#### PREPARATION

Rinse and dry the chicken breasts. Cut them in fillets. Rinse the mixed salads and lay on the dish. Lay the smashed walnuts together with the raisins (dried after being soaked in warm water for an hour) and pine nuts (lightly toasted in the oven) in the dish above the salad.

Prepare the sauce with: *Balsamic Vinegar of Modena IGP produced with organic grapes*, salt, pepper and Extra virgin olive oil.

Cook the chicken fillets for 5 min., strain and place them, still warm, in a single layer on the salad. Dress with sauce and serve.

## Il prodotto del mese *Product of the month*

### Aceto Balsamico di Modena IGP BIO *Balsamic Vinegar of Modena BIO*



Per chi ricerca cibi genuini, è attento alla propria salute ed alla tutela dell'ambiente. Prodotto con materie prime certificate, provenienti da agricoltura biologica, Aceto Balsamico di Modena IGP del Duca BIO mantiene tutte le caratteristiche tipiche del prodotto, come il sapore agrodolce, il profumo del legno in cui viene affinato o invecchiato e il colore bruno scuro.

Ideale su verdure fresche o grigliate grazie alla sua corposità ottenuta da una ricetta ricca di mosto. Il prodotto invecchiato oltre tre anni, rende sublime ogni frittata e arricchisce il carpaccio di carne o pesce.

*For those who prize authenticity, health and the environment. Produced with raw materials certified as organic in origin, Balsamic Vinegar of Modena del Duca BIO has all the typical qualities of the product, with its sweet sour flavour, the dark brown colour and an aroma which includes notes of the wooden barrels in which it is refined or aged for over three years.*

*Obtained from a receipt rich of must, it is suited on fresh or grilled vegetables. Aged product enrich every omelettes and fish or meat 'Carpaccio'.*

#### BALSAMICO DEL DUCA NEWS

Redazione: Marketing Aceto Balsamico del Duca

Fotografie: archivio Aceto Balsamico del Duca

[www.acetobalsamicodelduca.it](http://www.acetobalsamicodelduca.it)

[info@acetodelduca.it](mailto:info@acetodelduca.it)