



Aceto Balsamico del Duca

Balsamico del Duca *NEWS*

N. 5 NOVEMBRE 2010

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

IL MONDO DEL BALSAMICO: CENNI STORICI *THE WORLD OF BALSAMIC: HISTORICAL SIGNS*

L'origine storica dell'Aceto Balsamico di Modena è incerta e molto antica. La base di tale delicatissimo nettare culinario, l'aceto di vino, era già conosciuto nel periodo di massimo splendore ellenico delle città stato (polis) e successivamente, molto apprezzato, durante l'epoca imperiale di Roma, ben oltre venti secoli fa! Apicio lo enuncia nelle cinquecento ricette del famoso trattato di culinaria "De re coquinaria".

Quando l'impero romano decade, l'Italia è preda dei cosiddetti barbari che distruggono villaggi e città, ma soprattutto il contado, destinato all'abbandono e all'impoverimento.

Tra momenti storici diversi, si arriva al 1046, quando Enrico III° di Franconia diretto a Roma per essere incoronato imperatore, stando a Piacenza, dona preziose regalie al marchese Bonifacio, papà della neonata Matilde, ricevendo in cambio quel "...famoso aceto che si prepara nella luminosa rocca di Canossa": è forse l'antesignano dell'Aceto Balsamico di Modena che vedrà il primo riconoscimento solamente nel 1832 da parte del Conte Gallezio?

Documenti e tracce storiche dei Balsamici sono frequentissimi ed è sorprendente scoprire, quanta importanza questi prodotti abbiano rivestito nell'ambito degli usi locali e nella tradizione popolare del modenese.

Parliamo non a caso di 'Balsamici', in quanto è evidente, oltre che documentato, che diversi tipi di aceto ottenuti col mosto di uva sono sempre esistiti a Modena e Reggio Emilia, in relazione allo sviluppo nella storia di diverse ricette, di diversi metodi di preparazione e di invecchiamento, fino a giungere alle attuali due tipologie, l'Aceto Balsamico di Modena IGP e l'Aceto Balsamico Tradizionale DOP di Modena e di Reggio Emilia.

Il primo documento ufficiale per il riconoscimento della denominazione "ACETO BALSAMICO DI MODENA" risale al 1933 ed il successivo decreto del 1965 ne identifica le caratteristiche di produzione e commercializzazione.

L'impegno teso a salvaguardare in primo luogo il rispetto della particolare tecnica produttiva è sfociato poi negli standard di produzione descritti dal disciplinare che il 3 luglio 2009 ha ottenuto il riconoscimento di Indicazione Geografica Protetta dalla Comunità Europea.

Tale riconoscimento tutela non solo un patrimonio di notorietà e di artigianalità ma anche uno dei simboli della cultura gastronomica di Modena e, più in generale, dell'Italia nel mondo.

The historical origin of Balsamic Vinegar of Modena is uncertain and very old. The base of such delicate culinary nectar, the wine vinegar, was already known in the period of maximum Hellenic shine of the cities-states (polis) and subsequently, very appreciable, during the imperial epoch in Rome, well over twenty centuries ago!

Apicio enunciates it in the five hundred recipes of the famous essay of gastronomy "De re coquinaria". When the empire Roman falls, Italy is prey of the so-called Barbarians that destroy villages and city, but above all the surrounding countries, destined to the abandonment and impoverishment. Among different historical moments, we get to 1046, when Henry III° of Franconia directed to Rome to be crowned emperor, stopping in Piacenza, he gives precious presents to the marquis Bonifacio, dad of the newborn Matilde, receiving in change that "famous vinegar prepared in the bright fortress of Canossa": is it perhaps the forerunner of the Balsamic Vinegar of Modena firstly recognized in 1832 from the Count Gallezio?

Documents and historical traces of the 'Balsamic' are frequent and it is amazing to discover how much importance these products have dressed again within the local uses and in the popular tradition of Modena province. We can not by chance speak of 'Balsamic', in how much evident is, over how documented, that different vinegar types obtained with the must of grape have always existed to Modena and Reggio Emilia, in relationship to the development in the history of different recipes, of different methods of preparation and aging, up to reach the actual two typologies, the Balsamic Vinegar of Modena and the Traditional Balsamic Vinegar of Modena and of Reggio Emilia. The first official document for the recognition of the denomination "Balsamic Vinegar of Modena" goes up to 1933 and the following decree dated 1965 identifies the characteristics of production and marketing. The tense appointment to safeguard at first the respect of the particular production technique has flowed then in the standards of production described by the disciplinary that July 3rd 2009 has obtained the recognition as Protected Geographical Indication from the European Community.



Such recognition protects not only a patrimony of notoriety and artisanship but also one of the symbols of the gastronomic culture of Modena and generally, of Italy in the world.

CONFEZIONI NATALIZIE "DEL DUCA": PER UN REGALO RAFFINATO E ORIGINALE "DEL DUCA" CHRISTMAS PACK: AN ORIGINAL AND FINE GIFT



Natale è ormai alle porte e in occasione delle festività Aceto Balsamico del Duca è lieta di proporre a tutti i suoi clienti diverse confezioni regalo di grande classe e originalità. Prima di tutto le Vellutate biologiche del Duca, disponibili in quattro gusti e presentate in occasione del SIAL Salone Internazionale dell'Alimentazione di Parigi, nel nuovo ed elegante packaging.

Poi il classico abbinamento con l'Olio Extra vergine di Oliva di Brisighella, e i sempre attuali astucci con raffinate Ampolle di ceramica di Deruta. Si adattano perfettamente alla percezione classica delle Feste anche tutte le altre confezioni regalo: l'elegante "Virginia", in originale astuccio di velluto rosso, il tradizionale "Tragno" con Aceto Balsamico del Duca, anche biologico, oppure le sempre apprezzate "Vecchia Era" e "Ampolla del Duca" con aceti degni dei banchetti più fastosi.

Infine le originali confezioni in legno, della linea "Ori in tavola", che offrono un perfetto abbinamento di specialità emiliano-romagnole: l'oro nero, cioè l'Aceto Balsamico del Duca, l'oro bianco, il prezioso Sale di Cervia e l'oro giallo ovvero l'Olio Extravergine d'Oliva di Brisighella. Anche le confezioni più classiche della gamma di Aceto Balsamico del Duca rappresentano perfette idee regalo, sempre gradite; il successo che ancor oggi riscuotono articoli come "Tuscia", arricchita da dettagli in corda o "Arrogance" dalle linee pulite e tondeggianti, dimostrano che il consumatore ne apprezza l'aspetto elegante e raffinato, ancor prima del piacevole sapore agrodolce che avrà modo di scoprire.



Christmas is almost upon us and Aceto Balsamico del Duca is pleased to offer to all its customers various gift boxes with high style and originality.

First of all come the organic jams "del Duca", available in four flavours and presented at the SIAL International Food Exhibition in Paris, in the new and fine packaging. Then



the classic combination with Extra Virgin Olive Oil of Brisighella, and the ever present cases with fine ceramic ampoules 'Deruta'.

All the other gift packages fit perfectly to the classical perception of Christmas: the elegant "Virginia", in original red velvet box, the traditional "Tragno" with Balsamic Vinegar 'del Duca', also organic, the ever popular "Vecchia Era" and "Ampolla del Duca" with vinegar worthy of the most sumptuous banquets. Finally, the original wooden box, the line "Golds on the table", which offer a perfect combination of specialties from Emilia-Romagna: the black gold, the Balsamic Vinegar 'del Duca', the 'white gold', the precious salt of Cervia and the yellow gold the Extra Virgin Olive Oil of Brisighella. Also the more traditional packs of the range Aceto Balsamico del Duca represent perfect gift ideas, like always, the success that still collect articles as "Tuscia", with a touch of rope or "Arrogance" with its clean and rounded lines show that the consumers appreciate the elegant and refined aspect, even before the pleasant sweet-sour taste they will discover.

★ **Richiedete il nuovo catalogo di Natale ... tante idee per i vostri omaggi!** ★
Ask for the new Christmas catalogue ... so many ideas for your presents!



Sale di Cervia: il "sale dei Papi"

Aceto Balsamico del Duca ha arricchito la propria offerta di confezioni regalo abbinando all'Aceto Balsamico di Modena IGP il prezioso "sale dei Papi": il Sale di Cervia. Il sale della millenaria Salina di Cervia è un sale marino integrale, prodotto, raccolto e confezionato secondo il metodo tradizionale. Non viene trattato con additivi ed è iodato naturalmente. Non viene essiccato artificialmente ma, semplicemente lavato con acqua di mare ad alta concentrazione e centrifugato; mantiene la sua naturale umidità (2%), che è tipica del sale marino non raffinato, conservando gli oligoelementi presenti nell'acqua di mare, come lo iodio, lo zinco, il rame, il manganese, il ferro, il magnesio e il potassio. Da sempre conosciuto come un "sale dolce", non perché con minore capacità salante, ma per una più limitata presenza dei Sali amari, cioè quelle sostanze, per lo più insolubili, che danno al sale quel retrogusto amarognolo meno gradito al palato.

Aceto Balsamico del Duca propone il pregiato "Oro Bianco" di Cervia abbinato ad un Aceto Balsamico di Modena Igp prodotto con uve biologiche ed al prezioso Olio Extra Vergine d'Oliva di Brisighella.

Salt of Cervia: the "salt of the Popes"

Aceto Balsamico del Duca has enriched its range of gift packages combining Balsamic Vinegar of Modena with the precious "salt of the Popes": The Salt of Cervia. The salt of the millennial saline is a sea salt and it is produced, harvested and packed by the traditional method. It is not treated with additives and it is iodine naturally. It is not kiln dried artificially but, simply washed with sea water and centrifuged at high concentration, it retains its natural moisture (2%), which is typical of unrefined sea salt, allowing the presence of all the trace elements present in seawater, as iodine, zinc, copper, manganese, iron, magnesium and potassium.

It has always been known as a "sweet salt", not because salting with less capacity but for a limited presence of bitter salts those substances, mostly insoluble, which confers to the salt a bitter aftertaste less pleasing to the palate. Aceto Balsamico del Duca presents the precious "white gold" of Cervia combined with a Balsamic Vinegar of Modena produced with organic grapes and the precious Extra Virgin Olive Oil of Brisighella.

Eventi - Events

SANA 2010



Anche quest'anno la nostra Azienda ha partecipato a Sana, il Salone Internazionale del Naturale, che si è tenuto a Bologna dal 9 al 12 Settembre 2010.

Una edizione che ha riscontrato un buon successo di pubblico: 50 mila presenze tra espositori, operatori e visitatori hanno fatto evidenziare come, all'interno di uno scenario internazionale in continua crescita per il settore del biologico, l'Italia mantenga una posizione di prim'ordine. Un mercato stimato in circa 3 miliardi di euro che consiste di donne imprenditrici, giovani, con scolarizzazione elevata e propensione alle nuove tecnologie.

Also this year our company took part to Sana, the International Exhibition of Natural Products, which was held in Bologna 9th to 12th September 2010.

This edition has found a rather successful: 50,000 admissions between exhibitors and visitors have highlighted how, within a growing international scene for organic sector, Italy maintains a leading position. A market estimated at around EUR 3 billion, with the outstanding of women entrepreneurs, youth, higher education and propensity to new technologies.



Dal 21 al 25 Ottobre ha avuto luogo l'ottava edizione del "Salone del Gusto", che si è tenuta a Torino presso l'area espositiva di Lingotto Fiere. Questa edizione ha chiuso i battenti con un record: 200 mila visitatori, di cui il 30% proveniente dall'estero. Il dato dimostra come la manifestazione costituisca un'ottima opportunità per le regioni italiane di mostrare ad un pubblico internazionale i propri prodotti tipici e artigianali.

Il nostro stand, condiviso con EcoArca, ha incuriosito il pubblico con degustazioni di prodotti "del Duca" e test con la nuova linea cosmetica "Iomiamo".

Invitiamo tutti in azienda per un'interessante visita guidata per approfondire la scoperta del mondo del "balsamico".

From October 21st to 25th has taken place the eighth edition of the "Salone del Gusto", that was held in Turin in the exhibition Area of Lingotto Fairs. This edition closed with a record: 200 thousand visitors, 30% of them coming from foreign countries. The percentage shows how the exhibition constitutes a good opportunity for the Italian regions to show to an international public its own typical and handicraft products. Our booth, shared with EcoArca, has interested the public with tastings of products "del Duca" and test with the new cosmetic line "Iomiamo".

We invite all of you to our company for an interesting guided visit to discover of the world of "balsamic".



Dal 17 al 21 Ottobre 2010 "Aceto Balsamico del Duca" ha preso parte a SIAL, Salone Internazionale dell'Alimentazione, presso il quartiere fieristico Villepinte di Parigi.

Da numerose edizioni, l'Italia è, dopo la Francia, il primo Paese in numero di espositori (circa 800) e visitatori (circa 5400); un'ulteriore conferma del successo del made in Italy nelle esportazioni del settore food. Il salone si è confermato uno dei principali appuntamenti a livello europeo, con forte propensione ad evidenziare nuovi trend e tendenze del mercato.



From October 17th to 21st 2010, Aceto Balsamico del Duca took part to SIAL, the Global Food Marketplace, at Villepinte in North Paris. From many editions Italy, after

France, is the first country in terms of exhibitors (about 800) and visitors (around 5400), further confirming the success of "Made in Italy" exports in food sector. The saloon is confirmed one of the principal appointments to European level, with strong propensity to underline new trends and tendencies of the market.



Dal 12 al 14 Novembre Aceto del Duca ha partecipato a MasteChef Live 2010 presso la Gran Hall Gallery, centro Olympia di Londra.

From November 12th to 14th Aceto del Duca took part to MasteChef Live 2010 at the Great Hall Gallery, Olympia Centre, London.

PROSSIMI EVENTI - NEXT EVENTS

MARATONA DI REGGIO EMILIA

Anche quest'anno Aceto Balsamico del Duca sarà sponsor della maratona di Reggio Emilia. La manifestazione sportiva, giunta alla 15^a edizione, avrà luogo il 12 Dicembre 2010.

Also this year Aceto Balsamico del Duca will be sponsor of the marathon of Reggio Emilia. The sporting demonstration, reaches the 15th edition, it will take place on December 12th 2010.

CONCERTO DI SANTO STEFANO

Duomo di Modena, 26 Dicembre ore 16,00.

Attendiamo tutti voi a questo emozionante concerto nel clima unico delle Festività Natalizie.

Cathedral of Modena, 26 December h: 4 pm.

We expect all of you to this exciting concert in the unique climate of the Christmas Holidays.

Ricetta del mese *Recipe of the month*

RAVIOLI AL FORMAGGIO DI FOSSA CON SALSA DI PERE E
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
*RAVIOLI WITH 'FOSSA' CHEESE, CREAM OF PEARS AND
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA*

INGREDIENTI:

- 200g farina 00
- 2 uova
- 1 cucchiaio olio d'oliva
- 50g pecorino di fossa
- 150g ricotta
- sale e pepe
- noce moscata
- 3 pere Abate
- timo e rosmarino
- 1 scalogno
- Aceto Balsamico di Modena IGP 'Vecchia Era'



PREPARAZIONE:

Impastare la pasta all'uovo e farla riposare. Preparare il ripieno mescolando la ricotta con il pecorino grattugiato, un pizzico di sale, poca noce moscata e abbondante pepe nero macinato. Preparare la salsa: tritare lo scalogno e farlo appassire con un cucchiaio di olio d'oliva, aggiungere due pere sbucciate e tagliate a cubetti, far cuocere a fiamma media per qualche minuto con poco timo e rosmarino. Aggiungere l'acqua e far cuocere per una decina di minuti. Passare il tutto al mixer poi al colino. Lavare la terza pera, tagliarla a dadini e farla saltare in padella con una noce di burro per 5 minuti. Tirare la sfoglia, farcirli con cucchiaini di ripieno, chiudere e tagliare a triangoli. Far cuocere questi ravioli in abbondante acqua salata. Versare la salsa alle pere a specchio sul piatto, completare con i ravioli, i dadini di pera e qualche goccia di Aceto Balsamico di Modena IGP 'Vecchia Era'.

INGREDIENTS

- 200g Flour 00
- 2 eggs
- 1 spoon olive oil
- 50g "Fossa Pecorino" cheese
- 150g "ricotta" cheese
- salt and pepper
- nutmeg
- 3 pears
- thyme and rosemary
- 1 shallot
- Balsamic Vinegar of Modena "Vecchia Era"

PREPARATION:

Mix the eggs with flour to make pasta. Prepare the stuffing mix the ricotta with the grated pecorino, a pinch of salt, little nutmeg and abundant ground black pepper. Prepare the sauce: mince the shallot and make it fade with a spoon of oil of olive, add two peeled pears and cut them in dices, cook with middle flame for a few minutes with little thyme and rosemary. Then add the water and leave cooking for about ten minutes. Finally pass all to the mixer and to the strainer. wash the third pear, cut it in little slices and make it jump in frying pan with a walnut of butter for 5 minutes. Throw skins through it, then stuff it with teaspoons of stuffing, close and cut to triangles. Cook these raviolis in abundant salty water. Pour the sauce of pears on the dish, and complete with the raviolis, the slices of pear and some drop of Balsamic Vinegar of Modena 'Vecchia Era'.

Il prodotto del mese *Product of the month*

VECCHIA ERA
Invecchiato / Aged



Un Aceto Balsamico di Modena IGP di alta qualità, una raffinata ed elegante idea regalo. Il suo profumo ricorda il legno ed il mosto. Il lungo invecchiamento in botti di legni pregiati dona al prodotto una particolare dolcezza, accentua la corposità e ne attenua l'acidità. Ottimo utilizzato a crudo per rifinire secondi piatti di carne come roast beef e paillard o per gustosi antipasti. L'originale bottiglia è fornita in elegante astuccio ed è proposta anche in abbinamento ad una ampolla in pregiato vetro soffiato.



A very high quality Balsamic Vinegar of Modena, the ideal gift and a touchstone of elegant design. Its aroma recalls the wood of the barrels in which it is produced and the delicate taste of must. Long ageing in barrels of precious wood confers its characteristic sweetness and low acidity. Excellent for refined dishes and to give an original touch to different recipes: Roast Beef, Paillard and tasty appetizers. The exclusive bottle is enclosed in a prestigious case, and it is also available in a special ampoule of precious glass.

BALSAMICO DEL DUCA NEWS

Redazione: Marketing Aceto Balsamico del Duca
Fotografie: archivio Aceto Balsamico del Duca
www.acetobalsamicodelduca.it
info@acetodelduca.it