



LA VITA  
È NUTRIMENTO

LA TECNICA  
Per produrre  
l'aceto  
è necessario  
coltivare  
la "madre"  
che si forma  
velocemente  
in quelli  
di mele  
e vino rosso

Storia di un condimento che è diventato un ingrediente base per rendere i piatti più appetitosi. Oltre che dal vino rosso, si ricava anche dal sambuco, dallo scalogno e dal dragoncello. E l'ultima moda lo vuole solido, da grattugiare e masticare



# Ha preso d'aceto? Che bontà!

## A TAVOLA

«**T**ra i cinque gusti fondamentali - amaro, acido, dolce, salato, umami - su cui giocare per creare infinite combinazioni di sapori, l'agro è forse il più apprezzato nella cucina contemporanea per la sua capacità di esaltare le sensazioni gustative, smussare i toni stucchevoli, dare profondità ai piatti, sollecitare il palato con sferzate ben modulate». L'umile aceto di vino ha così conquistato perfino la copertina del *Gambero Rosso* dopo aver ammaliato gli chef. «Da ingrediente di piatti tipici - racconta Lorenzo Carreggio, talento torinese in cucina - è passato a elemento fondamentale per bilanciare e rendere più appetibili alcune proposte». Naturalmente a patto che il prodotto sia straordinario, come

quelli degli autoproclamatisi Amici Acidi, che hanno redatto il *Manifesto del moderno aceto*.

«Mi ci vuole qualche anno per farlo - racconta il friulano Joško Sirk - e in questo tempo devo accudirlo e coccolarlo come un bambino in fasce». «Va fatto con materia buona e non di scarto», aggiunge il modenese Andrea Bezzecchi. Poche le regole dei trentini Mario Pojer e Fiorentino Sandri: «Materia prima, tempi, temperatura: i tre principi cardine per ottenere degli aceti di alta qualità».

### I BATTERI

Gli Amici Acidi contestano l'uso della cosiddetta "madre", la muffa che a casa velocizza il processo e dà quell'idea di continuità e tradizione che tanto piace. Caroline Dalgard Widner, cuoca e foodblogger svedese, le dedica un intero capitolo nel delizioso e

utilissimo ricettario *Condimenti* appena edito da Guido Tommasi (140 pagine, 20 euro). «La madre dell'aceto - spiega - è una coltura starter e contiene i batteri necessari per trasformare del vino in acido acetico. Non ha un aspetto particolarmente appetitoso: è una concentrazione di batteri gelatinosa e traballante con una consistenza simile agli slime. Se siete fortunati, magari potete trovare una madre che si è formata spontaneamente in una vecchia bottiglia di aceto dimenticata in dispensa. Coltivare la madre

dell'aceto è comunque piuttosto facile e gli aceti in cui si forma più velocemente sono quelli di mele e vino rosso».

Si, perché l'aceto si fa da tante materie prime (Caroline suggerisce ricette per farlo anche con sambuco, malto, scalogno, lamponi, dragoncello). Ben corposo quello da malto usato per i fish & chips; è dolce l'aceto di miele (ma non come il miele); aiuta la digestione quello di mele. Particolarmente aromatico se è fatto con le pere. Tutti da provare, questi e altri, magari dosando l'aceto con uno spruzzino (come quello dei profumi) proprio per esaltare le diverse aromaticità.

### LA NOVITÀ

Ma l'ultimissima novità - presentata sabato a Olio Officina a Milano - è l'aceto solido da grattugiare, da masticare, da usare come saporita guarnizione: forma e sostanza, appunto. Lo propone (incartato come uno spicchio di formaggio) Elda Mengazzoli, che col fratello Cesare ha fatto di una acetiaia dell'Ottocento nel Mantovano la maggiore azienda italiana di aceti di qualità.

«È nato da un errore nelle dosi di una crema a base di aceto e alghe - racconta - Come spesso accade, si ottengono a volte risultati sorprendenti in maniera fortuita. Ulteriori studi hanno creato la metamorfosi da alimento liquido a una nuova forma e consistenza». Insomma: la prova provata che il futuro delle tradizioni italiane in cucina è davvero ben solido.

Carlo Ottaviano  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Iristoranti



### TORINO

## Il maialino al miele profuma di Dolomiti

Carnivoro, Onnivoro, Erbivoro, Benessere: Lorenzo Careggio - cresciuto nelle cucine del tristellato abruzzese Niko Romito - vi propone quattro percorsi più il personalissimo menu Esploratore. Scegliendo alla carta - visto il tema aceto - suggeriamo il maialino (e carote) spennellato con una riduzione di miele d'abete e aceto di miele delle Dolomiti. Molti piatti vegetariani ricordano i nonni dello chef, come i cavoli e fonduta. La location - elegantissima - è nei locali di uno dei ristoranti dell'Ottocento di Torino, Goffi, da cui il nome odierno.



Eragoffi - Corso Casale 117 - Torino  
Tel. 011 4273450  
Prezzo medio: 45 euro  
Chiuso: domenica sera e lunedì



### CORMONS (GORIZIA)

## Le uova di trota vestite di pistacchi

Qui l'aceto prima di usarlo lo fanno (e bene), perché siamo in casa di Joško Sirk, uno dei migliori produttori italiani. In cucina Alessandro Gavagna (nella foto) lo usa miscelato al miele per la marinatura di carni e verdure, come il salame scottato all'aceto o le crudità di vitello. Con creatività Gavagna (umbro con mamma friulana) mantiene riconoscibile la tradizione. Un suo classico è il cervo alla brace, uova di trota e pistacchio; imperdibile è il sorbetto all'aceto.



C.O.  
© RIPRODUZIONE RISERVATA  
Al Cacciatore - Via Subida 52  
Cormons (Gorizia), Tel. 0481 60531  
Prezzo medio: 65 euro  
Chiuso: martedì e mercoledì

## La ricetta

### BAGNET VERDE PER BOLLITI

Ingredienti: aceto di vino bianco 50 g., mollica di pane raffermo 60 g., prezzemolo in foglie 250 g., olio extravergine (fruttato medio) 200 g., capperi 25 g., acciughe dissalate 30 g., 1 uovo sodo, 1 spicchio d'aglio, sale e pepe nero q.b., ghiaccio. Tipico del Piemonte «Il bagnet verde - spiega Angelo Di Stefano dello storico Baguttino di Milano - è il

condimento classico dei bolliti e da noi dei mondegghili, le polpette. Di grande impatto gustativo, è molto versatile». Procedimento: Sbianchire per un minuto il prezzemolo, quindi raffreddarlo immediatamente in acqua e ghiaccio e tamponarlo appena. In un recipiente versare gli ingredienti e lavorarli con un frullatore a immersione fino al raggiungimento della texture preferita.



IN OLIO  
VERITAS

A cura  
di Franco  
M. Ricci

### CALABRIA AGRIBIO

## Verde brillante che ha il sapore del carciofo

La famiglia Bloise è alla guida di questa bella realtà cosentina da cinque generazioni. I quaranta ettari di oliveto, a 650 metri di quota sulle propaggini meridionali del Massiccio del Pollino, sono gestiti in regime completamente biologico. Diverse le varietà coltivate, le indigene Giarruffa e Tondina affiancate dal Leccino che non manca di far sentire la sua presenza nei blend prodotti. Ma è la Coratina a primeggiare, unica espressione monovarietale dell'intera gamma. Colore verde brillante con intarsi dorati. Naso

intenso, presenta le tipiche sensazioni di carciofo, pomodoro, mandorla ed erbe aromatiche, su nuance balsamiche e speziato. Strutturato al gusto, di ottima rispondenza amaro-piccante e lunga persistenza decisamente vegetale. Nelle preparazioni in cui l'aceto è protagonista, l'olio extravergine è l'unica possibilità di abbinamento, ad esempio sarà perfetto su salmone marinato con qualche goccia di aceto di vino bianco e fettine di avocado.



Agribio - La Goccia Pura Saracena CS Monocultivar di Coratina Biologico Prezzo 11 euro 5 Gocce: I Migliori Oli di Bibenda

### TOSCANA MANNI

## Note di mandorla dalle colline della Val d'Orcia

Siamo a Seggiano, una delle ultime pendici collinari a nord del Monte Amiata, che domina la Val d'Orcia. Qui nel 2001 Armando Manni, regista e appassionato gourmet, ha fondato la sua azienda per celebrare la nascita del figlio Lorenzo. Due gli extravergine prodotti, entrambi biologici: uno più delicato, Per Mio Figlio, adatto ai più piccoli e questo Per Me dedicato ai gourmet. Un olio "vivo", ancora integro e ricco di anti-ossidanti, realizzato in collaborazione con un gruppo di ricercatori dell'Università di Firenze, che lo

analizzano pubblicandone i risultati ogni 4-6 mesi. Dorato brillante con sfumature verdi, concentra profumi di melanzana, cicoria, mallo di noce e mandorle e soffici sensazioni di pere mature, salvia e timo. Coerente al gusto, con piacevoli sentori di verdure amare, cicoria e ravanello, e persistenti note di peperoncino. Poche gocce bastano a impreziosire una tagliata di Chianina con riduzione di aceto di vino rosso.



Manni Seggiano GR Olio Extravergine di Oliva Per Me Extravergine Olivastra Seggianese 90% Frantoio 10% Prezzo 18 euro 5 Gocce: I Migliori Oli di Bibenda

## Istruzioni per l'uso di Capitan Cook

► La carne su piastra o in padella non cuoce prima se continuate a girarla. Piuttosto perde liquidi diventando stopposa. In cucina l'ingrediente "pazienza" è essenziale.

► Quante uova vanno nella carbonara per dare il giusto equilibrio? Le nonne suggerivano 1 tuorlo a persona più 1 uovo intero ogni 3 tuorli, da sbattere assieme prima di buttarli sulla pasta. Attenzione: le uova vanno aggiunte quando il fuoco è spento.

► «Un avaro per l'aceto, un saggio per il sale, un prodigo per l'olio e un pazzo per mescolare» (proverbio popolare).