

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

"NON PUOI CREARE DOLCI PERFETTI
SENZA UNA

PANNA PERFETTA"

Luca D. De
PASTRY CONCEPT, CONEGLIANO



Debic. Per le mani dei professionisti.

100
YEARS DEBIC



SCANSIONA E VINCI

Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale DL 353/2003 (Conv. In L. 27/02/04) Art. 1 Comma 1 - NO/TORINO N. 08/2020 - IP - ISSN 392-4718

ottobre 2020 | n° 322 | Anno 43



TUFFO NELLA TRADIZIONE

Con **Yuri Cestari** e **Alexandre Bourdeaux**

questa volta gustiamo un abbinamento originale: cioccolato ed aceto balsamico



Buongiorno a tutti e ben ritrovati nella nostra rubrica dedicata al mondo del cioccolato e ai suoi abbinamenti. In questo numero ci spostiamo in Emilia Romagna e andiamo a scoprire la storia dell'**aceto balsamico tradizionale**, con il contributo dell'**Acetaia Malpighi**. Non è semplice raccontarla ma, come sempre, di ogni materia prima ed ingrediente è nostra cura, come professionisti, conoscer-

ne nei dettagli produzione, caratteristiche e, appunto, un po' di storia. Questo ricco ed oggi lussuoso prodotto trae le origini dalla cultura contadina dei territori modenese e reggiano, dove le famiglie locali producevano sin dal Medioevo una sorta di "aceto invecchiato", con caratteristiche organolettiche e di conservazione uniche. L'antica famiglia regnante degli Estensi, già cultrice

dell'aceto, trasferitasi dalle zone di Ferrara a quelle di Modena, venne a conoscenza di questo prodotto e diede il via alla produzione presso il Palazzo Ducale di Modena, studiandolo, arricchendolo e codificandolo nel corso degli anni. Da ciò si può evincere come mai l'area che comprende Modena e Reggio Emilia sia a tutti gli effetti la culla dell'aceto balsamico e anche quella dove sono nati i consorzi di tutela e presidio. Da allora la produzione si è modernizzata a livello di standardizzazione e sviluppo tecnologico, per garantire un prodotto salubre e qualitativo, che oggi ha pilastri fissi che ne regolano la riuscita. Lungi da noi la volontà di spiegare i complicati processi chimici che portano alla formazione dell'aceto balsamico tradizionale, tuttavia raccontare quali sono le modalità per realizzarlo può essere utile per abbinarlo al meglio nelle ricette.

LA PRODUZIONE

La prima grande differenza tra un qualsiasi aceto e il balsamico sta nella materia prima di partenza. Se per l'aceto in genere partiamo dal vino, nel caso del balsamico **il prodotto di partenza è il mosto d'uva cotto** (l'altrettanto tradizionale saba) e proprio da questa peculiarità ne deriva la principale componente aromatica, che a sua volta dipende dalla tipologia di uve di partenza utilizzate per il mosto. Solitamente si tratta di quelle tipiche della zona modenese-reggiana, ovvero di Trebbiano e Lambrusco.

Il mosto d'uva scelto viene sottoposto a **riduzione a fuoco lento**, filtrando e purificando lo sciroppo per renderlo trasparente e privo di impurità. L'operazione, a temperature relativamente ridotte (80/90°C), fa sì che il contenuto acquoso si riduca e quello zuccherino si innalzi, fino alla consistenza cremosa desiderata. Segue il processo di fermentazione, in cui il mosto viene mantenuto in contenitori in acciaio (anticamente in vetro) a temperatura ambiente (20°C), per favorire il processo di fermentazione, prima alcolica

e poi acetica.

Da questo passaggio in poi iniziano le fasi "pazienti", in cui l'operatore osserva il progredire del prodotto, verificandone l'andamento, ma senza intervenire drasticamente. Esso viene infatti inserito in apposite botti, che vi conferiscono via via aroma e caratteristiche particolari, e lo **sviluppo aromatico** è legato al numero di anni in cui vi rimane ed alla tipologia del legno con cui sono costruite.

L'invecchiamento avviene dunque all'interno di botti a scalare e la serie utilizzata per la produzione del balsamico è detta **batteria**. Col trascorrere del tempo, l'aceto viene spostato da una botte all'altra, partendo dalle più grandi e andando a finire nelle più piccole. Ciascuna viene riempita per circa 2/3 della sua capienza, andando ad effettuare il rabbocco con l'aceto della botte precedente, e l'operazione continua per almeno 12 anni. Solo dal tredicesimo anno in poi si può iniziare con il prelievo del prodotto dall'ultima botte.

L'aceto balsamico di Modena è stato insignito della denominazione IGP (indicazione geografica protetta), mentre quello di Reggio Emilia della DOP (denominazione d'origine protetta). Il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena IGP ed il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP ne tutelano la produzione e cercano di salvaguardare la tradizione ed i metodi di lavorazione ormai consolidati da secoli, grazie a regolamenti e disciplinari di produzione.

NELLE RICETTE

L'aceto balsamico si presta molto agli abbinamenti, sia dolci che salati. In quanto ingrediente nobile e di valore, bisogna lavorarlo nel più grande rispetto possibile della materia prima, cercando di dosarlo bene per non eccedere nel *food cost* e per non rischiare di sbilanciare aromaticamente la ricetta.

La sua composizione è acqua e zucchero in soluzione e, con un refrattometro, pos-

siamo dedurre le quantità ottimali all'interno dell'elaborato. Quindi, se vogliamo farci un'idea chiara della composizione, un primo test col refrattometro potrebbe darci una linea guida su quanto aggiungerne alla ricetta. La particolarità dell'aceto balsamico è racchiusa nel suo spiccato profilo aromatico, che può partire con un'acidità iniziale, per poi evolversi in un profilo dolce-aspro e terminare con un profumo di legno, stagionatura o altri aromi, in funzione dell'invecchiamento e delle tipologie di legno in cui viene affinato.

Nelle aggiunte di aceto balsamico nelle ricette dobbiamo quindi avere cura di gestire:

- **Il profilo aromatico**, in modo che questo non vada a denaturare altri prodotti e nemmeno ad entrarvi in contrasto, ma, allo stesso tempo, dobbiamo avere cura che non si rovini durante le fasi di lavoro. L'aceto balsamico, come tanti ingredienti termolabili, tende a perdere aroma se sottoposto a stress termici. Di conseguenza è opportuno lavorarlo in ambienti non troppo caldi, oppure in caduta termica per non stressare il prodotto.
- **L'aggiunta di una parte di acqua** perché, nel momento che si procede con l'inserimento di aceto balsamico, per forza di cose stiamo aggiungendo dei liquidi, che andranno conteggiati nel totale dei liquidi e nell'emulsione.
- **La componentistica acida** molto forte, che deriva dalla fase fermentativa "aggressiva" l'aceto. Oltre alle spiccate connotazioni acide a livello aromatico, si deve tenere conto della formazione di gruppi acidi a livello chimico, che andranno ad interagire con il contenuto di grassi e di proteine presenti in ricetta, tendendo a risultare in strutture meno cristallizzate e più morbide.

Cinque generazioni per il balsamico

Yuri Cestari incontra **Massimo Malpighi**, titolare dell'omonima Acetaia, produttrice di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP



“La nostra è un'azienda secolare: nel 1850, **Pietro Malpighi**, il mio trisnonno, ha trasmesso al figlio **Augusto** una preziosa eredità, la ricetta per il vero e genuino 'aceto naturale'. La ricetta è così passata di mano in mano per cinque generazioni, unite dalla passione e dal rispetto di una forte tradizione. Dopo di loro, infatti, il testimone è passato a nonna **Maria**, a papà **Ermes** ed infine a me, che dal 1997 dirigo l'azienda”.

Come è nata la tua passione?

Ho deciso di trasformare quello che era solo un hobby in un mestiere. Mi sono presto reso conto che la conoscenza di un'eccellenza come l'aceto balsamico era ancora scarsa e ho deciso che era giunto il momento di “fare cultura”. Questo anche grazie a mio padre **Ermes**, tra i fondatori del Consorzio e maestro degustatore AED. Tradizione, passione e intuizione sono state le qualità trainanti che ci hanno condotto ad affermarci tra i principali produttori.

Qual è la vostra filosofia di lavoro?

Avere un grandissimo rispetto per la materia prima e per il tempo, che è fondamentale, senza scendere a compromessi di nessun genere. Avere rispetto del brand e valorizzarlo: siamo stati tra i fondatori del Consorzio e tra i primi a credere al mondo del DOP. Crediamo che il prodotto vada interpretato in maniera costruttiva, trasversale: il suo utilizzo può avere una grande flessibilità e il balsamico può diventare elemento di nuovi abbinamenti, che non ne stravolgono il gusto, ma lo valorizzano.

Come interpreti il ruolo del prodotto e dell'azienda nell'attuale mercato?

Non vogliamo dimenticare la tradizione e quest'anno celebriamo i 170 anni di

storia. Però cerchiamo di innovare attraverso il prodotto, le ricette, il packaging, e crediamo molto nel messaggio che lanciamo: non è importante solo raccontare dove si fa un prodotto, ma anche fare vedere come si fa. Per questo siamo un'azienda a porte aperte: chiunque può venire a vedere come si realizza l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, passeggiare nei vigneti e nelle antiche acetaie.

C'è un metodo di lavoro che caratterizza la vostra firma?

Il metodo risale al Medioevo. Poi, nel corso dei secoli, è stato affinato con l'aggiunta di “piccoli segreti di famiglia”. Tutti i nostri aceti sono 100% Malpighi, utilizziamo miscele esclusive, non aggiungiamo coloranti o addensanti, e invecchiamo i prodotti all'interno di botti fatte con legni più pregiati. In quanto al packaging, lo disegno io personalmente.

C'è altro che vi contraddistingue?

Abbiamo la consapevolezza di produrre uno dei prodotti di maggior pregio del Made in Italy e della fortuna di essere nati in questo territorio, Modena, che ha il monopolio produttivo di questa meravigliosa eccellenza. Da anni il nome Acetaia Malpighi è globalmente riconosciuto come marchio dell'artigianalità del lusso Made in Italy, grazie ad un'opera di internazionalizzazione che segue un unico filo conduttore: l'eccellenza! acetaiamalpighi.it



SNACK ACETO BALSAMICO E FRAGOLINE

Ganache al cioccolato ed aceto balsamico	u.m	q.tà	%	
aceto balsamico tradizionale di Modena Igpg		157	19,6	Scaldare l'aceto balsamico con lo zucchero caramellato in polvere a 45°C. Aggiungere panna, sorbitolo, trimolina e verificare che la temperatura sia di circa 40°C.
zucchero caramellato in polvereg		188	23,4	Sciogliere copertura e burro di cacao separatamente, unirli e portarli a 35°C. Ammorbidire il burro al microonde.
panna 35% mgg		118	14,7	Inserire nel cutter il mix di copertura e burro di cacao, poi aggiungere la parte di liquidi e zuccheri a 40°C ed emulsionare per un paio di minuti. Incorporare il burro morbido e continuare l'emulsione. Verificare che la temperatura sia a 30/32°C prima di utilizzare.
sorbitolo in polvereg		24	3,0	
trimolinag		16	2,0	
copertura extra-bitter Guyaquil 64%g		228	28,4	
burro di cacaog		24	3,0	
burro frescog		47	5,9	
totale preparazionel		802	100	

Composizione

Con due stampi per snack abbastanza bassi, realizzare in ciascuno un guscio di fondente. Inserire in entrambi la ganache al cioccolato ed aceto balsamico, e disporre alcune fragoline candi-

te. Unire e fare combaciare i due stampi e metterli a cristallizzare sovrapposti, così da avere uno snack di forma cilindrica una volta terminata la cristallizzazione.

Alexandre Bourdeaux

“ Ho voluto richiamare un abbinamento classico, ma “provocante”. Per la ganache, l’aceto balsamico è usato come parte del liquido, mentre lo zucchero caramellato intensifica aroma e colore, e le fragoline di bosco candite ed essiccate esaltano masticazione e sentori fruttati. ”



PRALINA ACETO FUMÉ

Ganache bianca con infusione (legno).....Qtà (g)	Qtà (%)
panna UHT 35% mg.....140	17,4
infusione20	2,5
infusione50	6,2
latte vaccino intero50	6,2
sciroppo di glucosio 40 de90	11,2
destrosio monoidrato50	6,2
copertura bianca Velvet.....270	33,5
burro di cacao in gocce.....20	2,5
pasta di mandorle del Val di Noto.....80	9,9
burro concentrato Extra Fondance35	4,3
totali.....805	100

Nota infusione 2,5% con trucioli di legno; infusione 6,2% con uvetta sultanina. Portare a bollore una parte di panna con trucioli di legno Jack Daniels (usati per affumicare, sono aromatizzati al whisky e ricavati dalle botti di invecchiamento del whisky del Tennessee, Usa) e una con uvetta sultanina. Lasciare in infusione 30 minuti coprendo con pellicola. Filtrare e ripristinare il quantitativo di liquido iniziale, con un po' di latte per raggiungere il me-

desimo peso. Unire il quantitativo di latte della ricetta, gli zuccheri e portare a 45°C. A parte, sciogliere copertura e burro di cacao a 35°C, quindi emulsionare i due composti in un cutter. Unire pasta di mandorle crude e burro anidro ammorbidito.

Gelatina liquida di acetoQtà (g)	Qtà (%)
acqua166	19,9
saccarosio semolato83	10,0
trealosio83	10,0
destrosio monoidrato42	5,0
sciroppo di glucosio 60 de208	24,9

TOTALI INGREDIENTI COTTI 130°C

saccarosio semolato25	3,0
pectina gialla2,5	0,3
aceto balsamico tradizionale224	26,9
totale.....800	100

Nota struttura ideale per un prodotto che, dressato in stampo, risulti morbida e colante al taglio.

Portare acqua, zucchero, trealosio, destrosio e sciroppo di glucosio a bollore, poi continuare a cuocere fino a di 130°C. Con un mixer ad immersione, disperdere la pectina già miscelata con lo zucchero all'interno dell'aceto balsamico. Quando lo sciroppo raggiunge i 130°C, unirvi il mix di aceto e pectina, riportare a bollore e raffreddare. Dressare con sac à poche.

Yuri Cestari

“ Per evidenziare profumi e aromi ho scelto di lavorare con una gelatina liquida, realizzata con sciroppo di zucchero leggermente gelificato con l'aggiunta di aceto balsamico, e con una ganache a base di cioccolato bianco e mandorla, che contiene un'infusione di trucioli di legno ed uvetta, così da richiamare profumi e origine dell'aceto. ”

