

# Buon compleanno per grandi sapori

Per celebrare i primi vent'anni di vita di Saporoso, il condimento scuro all'Aceto Balsamico di Modena Igp, la storica maison **Acetaia Malpighi** presenta una limited edition per chi ama sperimentare

**N**asce dal mosto cotto delle uve di Trebbiano e Lambrusco che crescono nei vigneti di famiglia, poi matura lentamente e si migliora all'interno di oltre 500 barrique in rovere, legno che garantisce un ottimo invecchiamento, custodite sotto le volte di antiche sale. Una volta raggiunta quella corposità che gli conferisce la giusta versatilità in cucina, è pronto per arrivare in tavola. Saporoso è il condimento all'Aceto Balsamico di Modena Igp prodotto da Acetaia Malpighi, che è anche leader nella produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop.

La storia inizia nel 1850 quando Pietro Malpighi, trisnonno dell'attuale presidente Massimo, trasmette al figlio Augusto una preziosa eredità: la ricetta per produrre il vero e genuino aceto naturale. Quel segreto passa di mano in mano per cinque generazioni, finché oggi alla produzione dell'Aceto Balsamico di Modena Igp si affianca la realizzazione di una gamma di prodotti innovativa e originale, tra cui condimenti chiari, scuri e aromatizzati, perle, gelatine, insaporitori e sfiziosità. Per celebrare i vent'anni dalla nascita della prima bottiglia di Saporoso, la storica acetaia



modenese ha dato vita a una special edition: un cofanetto esclusivo, a serie limitata, che al suo interno contiene tre differenti versioni del condimento scuro, ideato nel 2002 per un "uso quotidiano". Ciò che cambia tra una bottiglia e l'altra è il periodo di invecchiamento, a partire dai sei anni in su, che rende il prodotto più denso ed affinato. Per la sua leggerezza può essere utilizzato su tutti i tipi di verdure, cotte crude o grigliate, su arrosti e cacciagione. "Saporoso in cucina è decisamente duttile ed è premiato in tutto il mondo come uno dei migliori condimenti all'Aceto Balsamico di Modena Igp", sottolinea Massimo Malpighi, presidente di Acetaia Malpighi. "All'interno del cofanetto abbiamo voluto inserire una versione con un'etichetta e un invecchiamento particolari, Saporoso Platinum, che matura prima all'interno di botticelle di legno di rovere, il più pregiato di tutti, e successivamente in piccole botticelle di legno di gelso. In questo modo assorbe sfumature gustative del tutto particolari e uniche". ●



MASSIMO MALPIGHI, PRESIDENTE