

Occhio al prodotto

Gli oli aromatizzati e l'aceto balsamico



Gli oli aromatizzati - L'abitudine di conferire all'olio di oliva extra vergine un aroma o gusto particolare è certamente di origine meridionale, direi soprattutto calabrese, e poi si è estesa a tutte le altre regioni, portata dall'emigrazione degli anni '50. L'idea è semplice ma efficace: partendo dal fatto che l'aggiunta di spezie o altri gusti forti ed aromatici al cibo va solitamente di pari passo con il condire usando l'olio extra vergine di oliva, si è fatta strada la "tecnica" di conservare miscugli con varie aromatizzazioni, già pronti all'uso.

Ecco quindi l'olio al limone, l'olio al peperoncino, l'olio all'alloro, l'olio con aglio, ecc.

Naturalmente questa "nicchia" di consumi è stata individuata dalle aziende olearie, le quali, poco alla volta, si sono messe a vendere sul mercato tali prodotti già imbottigliati in confezioni piccole (250 ml, 500 ml non oltre) e quasi sempre più simili ad ampolle che a bottiglie. Come spesso succede nel settore degli alimentari, i primi a notare tali condimenti pronti sono stati gli americani, naturalmente sempre pronti ad apprezzare quello che fa risparmiare tempo, e poi tutti gli altri hanno seguito l'esempio.

Buoni ultimi siamo arrivati noi italiani, proprio perché per noi è sempre stato più naturale usare l'olio extra vergine tal quale ed eventualmente aggiungere aromi al cibo più che all'olio.

Come ho detto prima, tali prodotti non possono essere definiti, per legge, "olio extra vergine aromatizzato al...", ma devono essere chiamati "condimenti", in quanto la legge stabilisce chiaramente che può essere definito "olio di oliva extra vergine" e "olio di oliva" solo un prodotto che sia rispondente a caratteristiche ben precise, per cui un olio miscelato con qualsiasi altra cosa (aromi compresi) non può più essere chiamato "olio", ma condimento. Esso, quindi, recherà sull'etichetta gli ingredienti che lo compongono.

Una parola, a conclusione dell'argomento, va detta a proposito del modo di aromatizzare l'olio. Vi sono, sostanzialmente, due metodi: quello cosiddetto "con il testimone" e quello con "aromi in polvere o liquidi". Il primo significa che dentro la bottiglia c'è la pianta che conferisce l'aroma (un po' come la grappa "alla ruta") mentre il secondo significa che gusto e colore vengono da aromi in polvere o liquidi.

In entrambi i casi (soprattutto in quello con il "testimone") l'olio riceve, da questa "invasione", un duro colpo alla sua conservazione, dato che il contenuto di perossidi

aumenta considerevolmente favorendo l'irrancidimento. In generale è difficile capire tutto ciò, proprio perché l'aroma "copre" eventuali retro-gusti, per cui il suggerimento che do al lettore è quello di comprare sempre confezioni piccole (mai più di 250 ml) ed usarle con una certa rapidità, avendo sempre l'avvertenza di ben richiudere la confezione dopo l'uso. Ricordate sempre che luce, aria e calore sono i peggiori nemici di qualsiasi olio, e la cosa vale ancor di più per questi oli aromatizzati.

Io, detto tra noi, non li compro mai. Se ne ho in casa è perché me li hanno regalati nelle confezioni natalizie, altrimenti l'aromatizzazione la faccio da solo. Devo però ammettere che in cucina sta molto bene esibire alcune bottiglie di oli aromatizzati in bellavista, fa molto "chef" con fantasia.

L'aceto balsamico - Pur trattandosi di un prodotto abbastanza "recente" per la conoscenza della gran massa dei consumatori, è invece necessario dire che si tratta di un aceto dai tratti, oserei dire, poetici. Dico subito che esistono, a mio parere, notevoli somiglianze tra le problematiche che caratterizzano la produzione dell'aceto balsamico "di Modena" ed il nostro pesto genovese.

Entrambi i prodotti hanno una lunghissima e radicata storia come prelibatezze locali, ma devono quotidianamente lottare contro ogni genere di imitazioni ed anche contraffazioni.

Il risultato è, sia per il pesto genovese che per l'aceto balsamico di Modena, una gran confusione e la presenza sul mercato di tutto ed il contrario di tutto, ma anche un desiderio di genuino sempre crescente. Cercherò quindi di spiegare in breve, spazio permettendo, di che stiamo parlando.

Per prima cosa diciamo in che cosa differisce l'aceto balsamico da quello normale.

L'aceto normale è, come tutti sanno, vino (o anche altri derivati a base di alcol) che ha subito la fermentazione dovuta a batteri, favoriti dall'aria e dal calore. La cosiddetta "madre" dell'aceto è nient'altro che quel velo sottile che compare sulla superficie ed è costituito da una colonia di aceto batteri. Preservando questa "pellicola" spillando l'aceto sempre dal basso, si può continuare a produrre aceto all'infinito, sempre adoperando la stessa "madre".

L'aceto balsamico, invece, ha per materia prima il mosto d'uva cotto, proveniente da uve molto zuccherine (trebbiano e lambrusco); il mosto subisce l'acetificazione sempre ad opera del batterio dell'aceto, e viene conservato in botti di legno che cedono al liquido sostanze aromatiche che lo caratterizzano nel gusto e nel profumo.

L'invecchiamento si ottiene lasciando che l'aceto evapori lentamente in queste botti (dette "barriques" in francese, perché spesso sono botti di rovere che contenevano cognac o vini d'oltralpe), travasandolo delicatamente in contenitori sempre più piccoli in relazione al sempre minore volume dovuto all'evaporazione. La conseguente

concentrazione degli zuccheri naturali, presenti nel mosto, conferisce quel gusto dolciastro che compensa l'eccesso di acidità e conferisce al prodotto un gusto unico ed una consistenza sciropposa.

Nei mesi estivi, essendo le "acetaie" sistemate in modo tale da avere una temperatura alta, si passano anche i 40° in quei locali, e quindi l'evaporazione dell'aceto è maggiore, mentre in inverno essa è, ovviamente, più lenta.

Questo è, in poche parole, il procedimento che genera l'aceto balsamico tradizionale di Modena, ed anche quello di Reggio Emilia. Questi sono gli unici due che possono fregiarsi della D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta).

Perché allora ci sono sul mercato moltissimi tipi di "aceto balsamico"? Semplice: essi non hanno (né potrebbero avere) la parola "tradizionale" sull'etichetta. Da diversi anni, infatti, viene adoperato un trucco semplice ma efficacissimo per metter in commercio un prodotto solo apparentemente simile e, soprattutto, dal costo al pubblico ben più accessibile di quello dell'aceto balsamico tradizionale di Modena invecchiato 12 o 25 o 30 anni!

All'ingrediente di base, il mosto cotto (che può provenire da uve anche diverse), si aggiunge il "caramello" (zucchero) e non si fa invecchiare il prodotto, anche perché sarebbe inutile.

Lo si imbottiglia e lo si mette in commercio con la scritta "aceto balsamico", e la gente lo compra a prezzo di poco superiore a quello



dell'aceto normale.

Per poterlo denominare "aceto balsamico di Modena" (attenzione, non "tradizionale", solo: "di Modena") basta avere una piccola fabbrica che sia all'interno del Comune di Modena e produrre colà tutto quanto. Ecco perché le ditte che mettono in commercio "aceto balsamico di Modena" sono moltissime e quasi sempre con indirizzo della casa madre altrove. Basta loro avere una filiale a Modena (conosco uno che ha comprato per questo un magazzino, 300 metri dopo il cartello stradale "Modena") per potersi definire "produttori" di aceto balsamico di Modena.

Fortunatamente, mettere in commercio l'aceto balsamico Tradizionale di Modena (o anche di Reggio) richiede l'appartenenza al Consorzio che è stato creato diversi anni fa ed il rispondere ad un disciplinare di produzione severissimo, per cui si elimina, di fatto, la possibilità che ci siano in giro quantità "industriali" di aceto spacciato per "invecchiato".

Una chicca per il lettore: sino ad alcuni anni fa, quando fu introdotta la severa regolamentazione attuale per proteggere l'aceto tradizionale, le statistiche dicevano che il maggiore produttore italiano (e quindi mondiale) di Aceto Balsamico di Modena era una ditta con sede e stabilimento in Campania! Da quando c'è la D.O.P., anche quella ditta ha aperto una sede a Modena e quindi ha in assortimento sia l'aceto balsamico "normale" (fatto al sud), sia quello "tradizionale".

Per quanto riguarda il suo uso alimentare, devo dire che da quando ho iniziato a consumare su insalata, pomodori e su altri vegetali o carni l'aceto balsamico corrente, non uso più l'aceto di vino classico, perché lo trovo troppo forte.

Quando poi mi regalano un boccettino di quello "davvero" invecchiato, lo faccio durare più che posso, perché lo adoro.

Pietro Pero

(nel prossimo numero: i cibi "biologici")



VASTO ASSORTIMENTO REPARTO ORTOFRUTTA SALUMI E FORMAGGI

prezzi imbattibili tutto l'anno
da lunedì a sabato 8.30/12.45
15.45/19.30

Genova Sampierdarena • via Daste, 68A
Tel. 010 464568