

GIUGNO 2012
in Italia € 1,60

CUCINA MODERNA

110
RICETTE
TUTTE PROVATE
PER VOI

tonno & spada

tagli, cotture e ricette
passo a passo

Tagliata di tonno
aromatica in salsa
di peperoni
pag. 15

**DALL'ORTO
IN TAVOLA**
menu gustoso per un
invito a chilometro zero

PAG.
54

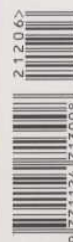
**IRRESISTIBILE
MOZZARELLA**
di bufala o
vaccina si
sposa con
pasta e riso, è
perfetta nelle
torte salate

PAG.
84

**ECONOMICO
MAIALE**
involtoni,
spiedini e anche
fettine per
inventare
pratici secondi
di stagione

PAG.
100

**GOLOSI
CHEESECAKE**
con frutta
o cioccolato,
formato torta o
mignon danno
un tocco chic
al menu



A. MONDADORI Anno 17 N.5 Giugno 2012 - Mensile - SPED. IN A.P. - 45% - Art. 2 Comma 2009 legge 662/96 - VERONA - Germania € 3,50 - Grecia € 2,80 - Spagna € 3,00 - Belgio € 2,80 - Lus. € 2,80 - Portogallo (Conti) € 3,00 - Svizzera CHF 3,60

A PICCOLI PREZZI compro e invento

non è il solito aceto

Il più comune è quello ricavato dal vino. Ma ce ne sono tantissimi altri, da scegliere nella tipologia più adatta a ogni ricetta

A cura di **Paola Mancuso**, testo di **Manuela Soressi**, ricette di **Daniela Malavasi**, foto di **Franco Pizzochero**

Laceto è un condimento aromatico utilizzato in molti paesi, prodotto a partire da materie prime diverse che ne determinano aromi differenti. Di base, comunque, rimane il gusto acido, più o meno spiccato.

Le tipologie

Balsamico: si ottiene dalla fermentazione di mosti d'uva con l'aggiunta di aceto di vino parzialmente invecchiato ed eventualmente fino al 2% di caramello (che dev'essere indicato in etichetta). Il suo caratteristico gusto agrodolce insaporisce insalate, macedonie di frutta, fragole e gelato di vaniglia. Il più diffuso è l'Aceto balsamico di Modena Igp. Il più pregiato è il Tradizionale (che può essere di Modena o di Reggio Emilia, entrambi Dop), ottenuto da mosto d'uva cotto e invecchiato per almeno 12 anni.

Di mele: si ottiene dalla fermentazione acetica del sidro (ottenuto dal succo di mele) ed è più leggero rispetto a quello di vino perché ha una minore acidità (5% contro il 6% minimo del secondo). Anche il sapore e l'aroma, che

rimandano alla mela, sono più delicati. Per la sua leggerezza, dà un tocco di freschezza alle insalate e alle verdure alla griglia, alle carni bianche e al pesce.

Di riso: di sapore morbido e moderatamente acido, è ottenuto da farine di riso fermentate. Si trova in commercio in diverse versioni, tra cui quelle miscelate con zucchero e sale, da utilizzare per il riso del sushi, nelle salse agrodolci, per marinare o condire pesci e frutti di mare.

Di frutta: si ricava da frutti freschi (lamponi, frutti di bosco, uva) che vengono pigiati per ricavarne il succo, poi fatto fermentare. Altre volte, si ottiene lasciando in infusione i frutti freschi in aceto di buona qualità. Talvolta vengono aggiunti lamponi o altri frutti freschi nella bottiglia.

AL SUPERMERCATO



DI MELE BIO

Derivato dal succo di mele bio, trasformato in sidro e poi in aceto delicato, con il 5% di acidità. Ponti, 500 ml, 2,90 €.



DI RISO

Condimento per sushi, a base di aceto di riso (31%), con zucchero e sale. Acidità: 3%. Kikkoman, 300 ml, 5,99 €.



BALSAMICO

Aceto di Modena Igp, a base di aceto di vino, mosto d'uva concentrato e caramello. Acidità: 6%. Monari Federzoni, 500 ml, 3,06 €.



FRUTTATO

Condimento a base di aceto di vino e succo d'uva, di gusto agrodolce. Acidità: 5%. Fattorie Giacobazzi, 250 ml, 1,58 €.

IL PROCESSO PRODUTTIVO

* Ogni aceto si ottiene mediante una doppia fermentazione (alcolica e acetica) e una successiva maturazione. È un procedimento naturale e molto semplice: si parte da una base alcolica (vino, birra o sidro) e si lascia che alcuni batteri (acetobacter) trasformino la soluzione alcolica in acido acetico.

Nella produzione industriale questo meccanismo viene reso più rapido insufflando ossigeno nel liquido alcolico e controllando la temperatura (quella ideale è compresa tra i 28 e i 36°). Dopo un periodo di maturazione in botti, l'aceto è pronto per essere confezionato e consumato.

