

## **L'ACETO BALSAMICO DI MODENA SI PRESENTA A MONACO**

MONACO\ aise\ - Incontro con l'aceto balsamico di Modena il prossimo 11 febbraio all'Istituto Italiano di Cultura di Monaco di Baviera. Ad illustrarne le proprietà sarà, dalle 18.00, Massimo De Angelis. L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è uno dei prodotti più pregiati nel panorama alimentare italiano; è un condimento versatile, dai tanti abbinamenti, assai diffuso nella cucina italiana. L'uva proviene esclusivamente dai vitigni di Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni. Al mosto vengono aggiunti aceto di vino, nella misura minima del 10%, e una aliquota di aceto vecchio di almeno 10 anni. Nella conferenza in Istituto, De Angelis spiegherà come si produce l'Aceto Balsamico di Modena: all'origine del prodotto, le caratteristiche dei mosti, l'acetificazione e l'invecchiamento; illustrerà le fasi del confezionamento, dell'etichettatura e i vincoli territoriali; parlerà dei disciplinari di produzione per i marchi di Denominazione di Origine Protetta DOP e IGP, per concludere con una panoramica sull'uso dell'aceto Balsamico nella cucina italiana. L'incontro si concluderà con una degustazione di vari Aceti Balsamici DOP e IGP. Massimo De Angelis (Firenze 1956) opera professionalmente da molti anni nel campo del restauro architettonico. Collabora con vari Istituti e Università in Italia ed in Germania, in particolare con la Pontificia Università Antonianum di Roma. Ha al suo attivo numerose pubblicazioni. In Toscana, vicino a Siena, possiede una piccola azienda agricola che produce olio extravergine di oliva. (aise)