ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA, UN 2021 DI SUCCESSO

written by Marco Salvaterra | 5 gennaio 2022

Record di capacità produttiva, con tre milioni di litri.

Il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, fa il bilancio dell'anno trascorso, evidenziando speranze e preoccupazioni


143
135

L’emergenza sanitaria nel 2020 aveva profondamente danneggiato le vendite dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, ma il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, legalmente riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, nel tirare le somme dell’anno appena trascorso rincuora i soci e tutta la filiera: il 2021 ha fatto registrare un incremento della produzione e delle vendite di oltre il 17%, che hanno attestato i volumi su quelli pre-pandemia. In particolare, il centro di imbottigliamento consortile ha fatto registrare un aumento del 30% delle quantità imbottigliate.

“*Si sono superate le 110 mila confezioni certificate* – afferma **Enrico Corsini, presidente del Consorzio** – *ma ciò che più importa per un aceto che deve sottostare a tale eccezionale periodo di invecchiamento sono le giacenze di prodotto nelle tipiche ‘batterie’ di botti, che servono per sostenere la produzione delle annate future: la filiera produttiva oggi consta di 250 produttori, che detengono circa 3milioni di litri di prodotto in invecchiamento nelle proprie acetaie, con un deciso incremento rispetto al decennio precedente, che fa ben sperare in un futuro di successo per quello che è chiamato l’ “oro nero” di Modena*.”

Stiamo infatti parlando del gioiello enogastronomico modenese, l’aceto con oltre 12 o 25 anni di invecchiamento in botti secondo la antichissima tradizione, e che viene confezionato per legge in una bottiglia dalla forma esclusiva, disegnata da Giugiaro oltre venti anni fa*. “La produzione limitata, i grandi investimenti necessari per installare e gestire una acetaia, la lunghezza dell’invecchiamento ne fanno un prodotto esclusivo, che viene venduto nei negozi per gourmet e utilizzato nei ristoranti più prestigiosi, con prezzi che spesso superano i cento euro a bottiglietta, ovvero i mille euro al litro”* ribadisce **Enrico Corsini***.

Il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ha ottenuto il riconoscimento ministeriale nel 2009 e da tale data è l’unico gruppo che può vantare il nome “**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**” nella propria ragione sociale. “*Da 12 anni siamo incaricati per legge di svolgere le azioni di tutela, vigilanza, promozione e divulgazione sul prodotto, e tutti i produttori* – afferma il **presidente Enrico Corsini** – sia che siano associati o no al Consorzio Tutela – *sono tenuti per legge a coprire le spese di tali azioni, con un contributo che si chiama ‘erga omnes’. Il Consorzio, attento alle esigenze di non sovraccaricare di costi i produttori, ha sempre cercato di contenere le spese, nonostante le azioni promozionali effettuate abbiano avuto successo, a giudicare dai risultati ottenuti in termini di aumento dei volumi”.*

La parola ‘balsamico’ che dovrebbe essere prerogativa esclusiva dei tre aceti: Aceto Balsamico di Modena IGP, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, ha riscosso tanto successo che oggi è di fatto imitata ed evocata in tutte le salse, in Italia come all’estero. Basti ricordare la vertenza in corso con la Slovenia, che sta tentando addirittura di legalizzarla per decreto. Per sostenere la crescita e la diffusione del prodotto, difenderlo dai tanti ‘condimenti balsamici’ che sono ingannevoli per il consumatore e salvaguardarne l’immagine di qualità sono necessari ulteriori sforzi, che il Consorzio si impegna a fare, con il consenso dei Soci e dei produttori tutti.