NASCE L'ACETO DI BIANCHELLO DEL METAURO DOC

written by Marco Salvaterra | 28 aprile 2022

BIOLOGICO E DI QUALITA'

Un prodotto di assoluta bontà apprezzato dagli Chef per esaltare qualsiasi gusto



Tommaso Di Sante

FANO (Pesaro e Urbino) *28 aprile 2022* – E' tra i più longevi ingredienti della storia. Divenuto simbolo dell'Italia a tavola, nella cucina contemporanea è ormai irrinunciabile. Gli Chef lo prediligono per condire piatti estivi o di pesce, a base di polpo e crostacei. E' ideale anche per realizzare marinature domestiche delicate e diventa protagonista in tantissime salse, ottimo per il condimento di verdure crude quanto per la carne e per preparazioni in agrodolce e per rendere più gustosa e appetitosa una semplice portata. Entra in scena un nuovo prodotto realizzato con materie prime di altissima qualità: l'Aceto di Bianchello ottenuto dalla fermentazione di uve della Doc Bianchello del Metauro.

Il Bianchello del Metauro deve il suo nome dal "biancame", vitigno con cui è prodotto, e dal territorio in cui nasce. Quello del Metauro, il più importante fiume delle Marche, il cui corso ha inizio nell'Appennino marchigiano – dove confluiscono il "Meta", che proviene dal valico appenninico di Bocca Trabaria (Pesaro e Urbino), e l'"Auro" che ha le sue sorgenti in terra toscana.

"Coerenti con la nostra filosofia aziendale – dichiara **Tommaso Di Sante** dell'azienda Di Sante Cantina di Carignano di Fano – il nostro vino Bianchello del Metauro DOC viene acetificato con il sistema tradizionale, avvalendosi della "madre" (così chiamata dalla storica e tradizionale damigiana dalla quale nasce una sostanza fermentata di liquidi alcoolici e che, con l'ossigeno, trasforma l'alcool in acido d'aceto) lasciataci in eredità dal mio nonno Oddo, che per tradizione contadina già lo produceva, insieme ad olio e vino, come elementi fondamentali della tavola della cultura rurale".