Ressort: Vermischtes

Balsamico Essig ist nicht gleich Balsamico Essig

Das schwarze Gold

Deutschland, 04.05.2024, 15:47 Uhr

GDN - Die Kochkünste vieler Kochfreunde werden bei der Gerichtszubereitung durch edle Gewürze verfeinert .Hierzu gehört z.b. der Aceto Balsamico oder auch Balsamessig genannt was so viel bedeutet wie „Wohlgeruch“ .Aus der Provinz Modena oder der Provinz Reggio Emilia stammend ,zeichnet er sich durch seine dunkele Farbe und einen süßsauren Geschmack aus.

Besonders beliebt die Emilia Romagna als einer der kulinarischen Herzkammern Italiens bezeichnet.
Parmaschinken oder der Parmesan können auch käuflich erworben werden in Bologna, Ravenna , Modena ,Sitz des Maserati Museums, oder der Pizza Maggiore.

Interessant für Freunde des guten Essig zu wissen, das hier und dem angrenzenden Reggio Emilia, der Aceto Balasimco Tradizionale de Modena produziert wird.
Voraussetzung ,nur wer den Essig aus der Region veredelt und gereift anbietet, darf den Essig so nennen. Darüber wacht das Konsortium zum Schutz des Aceto Balsamico di Modena . 1993 wurde wurde es gegründet, bestehend aus einer Gruppe von zwölf Produzenten dem heute 50 Unternehmen angehört.

Die Ansprüche des Herstellers sind groß. So legt der Verband beispielsweise fest ,das grundsätzlich für den Traubenmost des Balsamessig nur Qualitätsweine von sieben Rebsorten verwendet werden dürfen.
Hierzu gehört der Lambrusco , Trebbiano oder Sangiovese. Mindestens 60 Tage lang sollte das schwarze Gold ,wie die Italiener den Essig nennen, in Holzfässern reifen.

Sind drei Jahre vorbei, dürfen dem Geschützten Namen ein „invecchiato“ (gealtert) hinzu gefügt werden. Viele Firmen die den Essig herstellen bieten auch Führungen an die man buchen kann.
Hier wird der Interessent bestens informiert . Eine Flasche des schwarzen Goldes kann man außerdem kaufen in den Geschäften der Acetais (so heißen die Herstellungsorte).
Wissen sollte man allerdings, das schon eine Flasche mit dem Inhalt von 100 Milliliter bis zu 150 Euro kosten kann.
Weitere Infos unter: www.consorziobalsamico.it

Bericht online:
https://www.germandailynews.com/bericht-124890/balsamico-essig-ist-nicht-gleich-balsamico-essig.html

Redaktion und Veranwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Dieter Theisen

Haftungsausschluss:
Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich. Dieter Theisen

Editorial program service of General News Agency:
United Press Association, Inc.
3651 Lindell Road, Suite D168
Las Vegas, NV 89103, USA
(702) 943.0321 Local
(702) 943.0233 Facsimile
info@unitedpressassociation.org
info@gna24.com
www.gna24.com