IL CAAT INCONTRA UN’ECCELLENZA DELLE TIPICITÀ DEL MADE IN ITALY

La cornice che ha visto a Torino giovedì 2 marzo 2023 un incontro speciale tra il CAAT Centro Agro Alimentare di Torino ed una delle tipicità territoriali del made in Italy più raffinate, l’Aceto Balsamico San Giacomo, è stata **Scatto**, il nuovo ristorante di fine dining all’interno delle Gallerie d’Italia di Intesa Sanpaolo nella corte del seicentesco palazzo Turinetti di Pertengo in piazza San Carlo, guidato dall’estro creativo degli innovativi chef piemontesi Christian e Manuel Costardi.

È qui che Gianluca Cornelio meglio è stato invitato a conoscere e gustare l’aceto balsamico San Giacomo DOP Tradizionale di Reggio Emilia dal suo visionario owner e produttore, Andrea Bezzecchi, che da Novellara nel cuore dell’Emilia porta avanti con passione e dedizione una tradizione millenaria attraverso la produzione DOP dell’Aceto Tradizionale di Reggio Emilia, un balsamico puro, bio, privo di aggiunte di aceto ed invecchiato per al meno 12 anni e fino ad oltre 25 anni.

Giovanissimo eredita dal padre le batterie di botticelle posizionate nel granaio da generazioni dove veniva prodotto il balsamico ad uso famigliare e decide di dedicarsi alla produzione del vero e unico Balsamico prodotto con 100% di mosto cotto che fermentato che richiede una doppia fermentazione di almeno due anni ed un successivo invecchiamento in botticelle di diverse essenze legnose.
Mentre lo chef Christian Costardi propone un menu degustazione con protagonisti il balsamico e gli aceti “crudi” San Giacomo, la domanda che nasce spontanea al direttore generale del CAAT Gianluca Cornelio Meglio ad Andrea Bezzecchi è “Perché realizzate solo Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop e non anche Aceto Balsamico di Modena IGP?”. Andrea Bezzecchi risponde emozionato “Per disciplinare di produzione, l’Aceto Balsamico di Modena IGP richiede la semplice miscelazione di aceto di vino e mosto concentrato o cotto d’uva, con uno stazionamento di 60 giorni nella zona d’origine e cioè Modena e Reggio Emilia.
Il Balsamico DOP tradizionale di Reggio Emilia è un prodotto fatto al 100% da mosto cotto della sola provincia, differente per gusto e caratteristiche, ha severissime procedure di controllo di qualità, richiede almeno 12 anni per diventare il prodotto che stiamo assaggiando”.

Dichiara Gianluca Cornelio Meglio “Riteniamo fondamentale conoscere realtà come l’Aceto San Giacomo dove i valori della tradizione vengono perseguiti preservando la qualità dei prodotti con sapori unici e fragranze che riportano a paesi lontani e a storie antiche. Ringrazio lo chef Christian Costardi di Scatto per il percorso in cui ci ha

sapientemente guidati questa sera alla scoperta anche di questo balsamico in chiave così speciale e spero con Andrea Bezzecchi – che attendiamo presto in visita al CAAT – si possano gettare le basi per provare insieme ad approfondire temi che generino cultura e siano occasione di sviluppo, crescita e ampliamento dell’offerta prodotti per noi tutti”.