



Aceto Balsamico del Duca

Balsamico del Duca news



N. 4 SETTEMBRE 2011

ACETO BALSAMICO DEL DUCA di Adriano Grosoli srl
Via Medicine, 2340 - 41057 Spilamberto Loc. San Vito (Modena) - www.acetobalsamicodelduca.it

Il biologico festeggia vent'anni di storia *Organic Food celebrates its 20 years anniversary*

Il biologico festeggia venti anni. Infatti era il 22 luglio 1991, quando venne pubblicato in Gazzetta Ufficiale il Regolamento CEE 209-2/91 del 24 giugno 1991, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari. Questo documento era il primo al mondo a disciplinare il biologico: descriveva il metodo, dettava le regole per l'etichettatura dei prodotti e le modalità di certificazione a

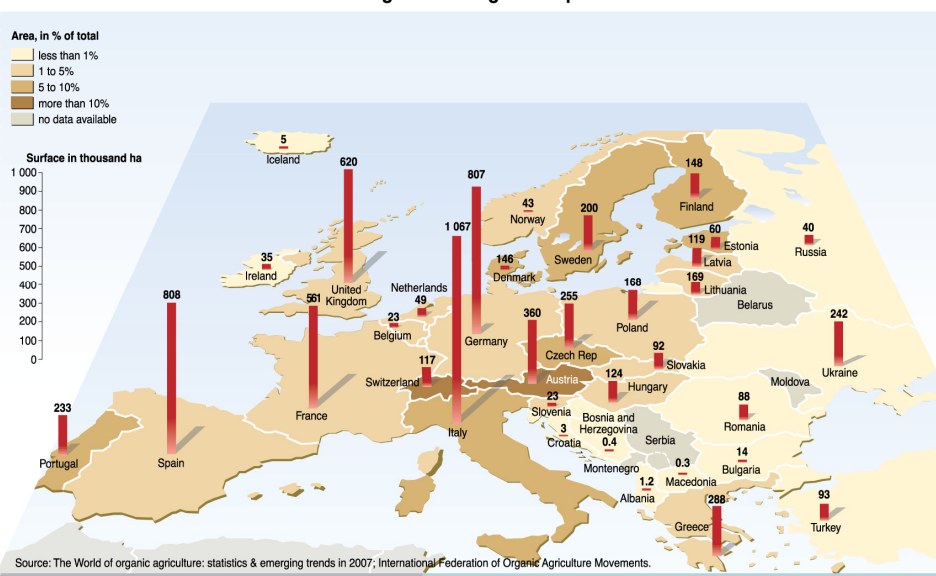
garanzia di tutto il sistema. Con 20 anni di storia alle spalle, oltre 9 milioni di ettari convertiti al metodo biologico ed oltre 200.000 operatori certificati nel mondo, il biologico è un settore che vale circa 20 miliardi di euro in Europa e più di 3 nella sola Italia con oltre 130.000 occupati. Numeri che dimostrano la fattibilità economica della produzione biologica e sono confermati anche dalla maggiore redditività raggiunta in agricoltura dalle aziende bio. Proprio le aziende biologiche, prima di tutti, hanno creduto nella multifunzionalità e si sono inventate nuovi modelli di distribuzioni, che le rendessero più indipendenti da un filiera tradizionale; il famoso modello a km zero, che tanto successo riscuote sul consumatore più attento.



Aceto Balsamico del Duca dal 1995 propone Aceto Balsamico di Modena IGP da uve biologiche, producendo anche una quantità limitata di aceto invecchiato oltre tre anni. Recentemente l'azienda ha ampliato la propria gamma bio: le tanto apprezzate vellutate biologiche con Aceto Balsamico di Modena IGP sono ora disponibili anche nel formato da 140 gr, più adatto alle esigenze delle famiglie moderne. Le vellutate bio del Duca sono il frutto della costante ricerca nel proporre un prodotto al tempo stesso genuino e innovativo per chi è attento alla qualità di ciò che consuma e al rispetto dell'ambiente.

le famiglie moderne. Le vellutate bio del Duca sono il frutto della costante ricerca nel proporre un prodotto al tempo stesso genuino e innovativo per chi è attento alla qualità di ciò che consuma e al rispetto dell'ambiente.

Organic farming in Europe



The organic food celebrates 20 years. It was indeed the 22nd July 1991 when was first published in the Official Journal of European Union the Regulation EEC 2092/91 24/06/91, related to the organic production of agricultural products and to its guidance.

It was the first document to regulate the organic matter: it described the methodology, the new rules for the products labelling and the condition for

warrant certificates. Twenty years have gone and now more than 9 millions of hectares were turned into organic field and more than 200.000 people are employed in this sector; the organic is worth around 20 billions in Europe, 3 billions only in Italy with more than 130.000 employees. These figures show the feasibility of the organic production and they confirms also the better profitability of the organic agriculture compared to the normal one. Just organic farms, first of all, believed in the multi-functionality and invented new models of distribution, which makes them more independent from a traditional supply chain; the famous model 'zero km', which collects much success on the consumer closer.



Aceto Balsamico del Duca since 1995 proposes Balsamic Vinegar of Modena from organic grapes, also producing a limited amount of vinegar aged more than three years. The company has recently expanded its organic range: the well appreciated organic jams

with Balsamic Vinegar of Modena is now available in size of 140 grams, more suited to the needs of modern families. The organic jams 'del Duca' are the result of ongoing research in proposing a product genuine and innovative at the same time, intended for those who are attentive to the quality of what they consume and to the environmental protection.

GLII TINERARI DEL SAPORE – CASTELVETRO THE ITINERARIES OF TASTE – CASTELVETRO

Castelvetro sorge a poca distanza da Modena e solo a pochi chilometri da Spilamberto, sulle prime colline che salgono verso l'Appennino Modenese. Ha un territorio molto esteso, dalla zona pianeggiante fino a quella montana. Il Borgo Antico di Castelvetro, è adagiato su dolci colline, con un paesaggio meraviglioso disseminato di vigneti per la produzione del famoso lambrusco Graspa-

Castelvetro rises close to Modena and only few kilometres away from Spilamberto, on the first hills that climb toward the 'Appennino Modenese'. Its vast territory is extended from the plain up to the mountain. The old town of Castelvetro, is set on sweet hills with a beautiful landscape dotted with vineyards for the production of the famous Lambrusco Grasparossa. The square took its



present shape relatively recent time, between 1934 and 1935.

In the years '50, in the center of the square, a chessboard flooring in white and black plates was realized. The Plaza Roma, said therefore 'Plaza of the Checkers', is overlooked by the Palace 'Rinaldi', the 'Clock Tower' and the 'Jails Tower'. From the opposite side of the Church, we can find 'Rangoni' Palace; built together with the native Castle, it suffered huge damages with the earthquake of 1501, as well as other buildings of the ancient village. The building was quickly renovated, and already in 1564 gave hospitality to the poet Torquato Tasso: inside, there are various rooms with some Fresco paintings, one is denominated 'Room of Tasso'. Every year in September the "Living Checkers" and subsequently

rossa. La piazza ha assunto la forma attuale in epoca relativamente recente, tra il 1934 e il 1935. Negli anni '50, al suo centro, venne realizzata una pavimentazione in lastre bianche e nere per formare una scacchiera. Su Piazza Roma, detta quindi Piazza della Dama, si affacciano il Palazzo Rinaldi, la Torre dell'Orologio e la Torre delle Prigioni. Dal lato opposto della Chiesa Parrocchiale, Palazzo Rangoni; costruito insieme all'originario Castello, subì come altri edifici del borgo antico, ingenti danni con il terremoto del 1501. L'edificio fu presto ristrutturato, e già nel 1564 ospitò il poeta Torquato Tasso; al suo interno si trovano varie sale affrescate e degne di visita, una appunto denominata Sala del Tasso.

Ogni anno a Settembre La "Dama Vivente" e successivamente "Festa a Castello" rievocano degnamente il soggiorno del poeta a Castelvetro alla corte dei Marchesi Rangone, allora Signori di queste terre.

Gli spettatori possono assistere al Corteo Storico ed alla partita a "Dama Vivente" insieme a spettacoli di armigeri, arcieri, saltimbanchi, funamboli, trampolieri e musicisti.

Castelvetro ha un territorio che si estende dalla zona pianeggiante alle colline con terreno particolarmente fertile, perciò ha forte vocazione agricola e il vino è uno dei suoi prodotti di eccellenza: il **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro di Modena DOC** dal colore rosso rubino e dal sapore armonico e ben strutturato. A questo si affiancano altri prodotti tipici della cucina tipica emiliana: l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, il Parmigiano Reggiano DOP, il miele, il nocino; negli ultimi anni inoltre si è ripresa un'antica produzione, quella dell'olio extra vergine di oliva.

the "Party in the Castle" recall the stay of the poet Tasso in Castelvetro at the court of the Marquises Rangone, lords of these lands. Viewers can watch the game "Living Checkers" and the "Historical Parade" with warriors, archers, jugglers, acrobats, stilt walkers and musicians.

*Castelvetro has a territory extended from the plain to the hills with fertile soil, so it has strong agricultural production and its wine is one of its outstanding products: **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro di Modena DOC**, with its ruby red colour and its harmonious well structured flavour. There are many other products of "Emiliana cuisine": the Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP, the Parmigiano Reggiano DOP cheese, honey, the 'nocino'; and in recent years also an ancient production is taken back, the Extra-virgin olive oil.*



Castelvetro

Regione/Region:	Emilia Romagna
Provincia/Province:	Modena
Altitudine/Altitude:	152 m.s.l.m / A.M.S.L.
Superficie/Surface:	49.49 km ²
Abitanti/Inhabitants:	11,177
Densità/Density:	219 abit. per kmq /inhabitants per square kilometre
Santo Patrono/ Patron Saint:	Santi Senesio e Teopompo
Festività/Fest day:	21 maggio / May 21st

DOVE MANGIARE – FOOD

-Ristorante Zoello - Via Modena 181, Settecani di Castelvetro
tel. +39 059 702635 mail: zoello@tin.it

- 'Il cappero alle mura' - Via Cialdini 36, Castelvetro (MO)
tel. +39 059790842 mail: info@ilcapperoallemura.com

FESTE – FESTIVAL

Sagra dell'Uva e del Lambrusco, 17-18 e 24-25 Settembre 2011
Lambrusco Wine Festival, September 2011, 17-18 and 24-25

Eventi - Events

"Magic Italy in Tour"

"Magic Italy in Tour" è lo strumento promozionale che il Ministro del Turismo e il Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali mettono a disposizione per valorizzare all'estero destinazioni e prodotti del sistema Italia. Il progetto si realizza in un programma itinerante che toccherà 19 città in tutta Europa (da Vienna a Berlino, da Parigi a Madrid). Una elegante struttura promozionale verrà portata nelle principali Piazze delle metropoli Europee per far conoscere le eccellenze Italiane, anche con appropriate campagne di comunicazione, che rilancino l'immagine dell'Italia. Il pubblico potrà visitare gazebo e Truck, assistere a spettacoli enogastronomici e assaggiare i veri prodotti Italiani. Aceto Balsamico del Duca ha partecipato all'iniziativa in varie tappe, riscontrando alti consensi per i propri prodotti.

www.italyvisitsyou.com



"Magic Italy in Tour" is the promotional tool that the Minister of the Tourism and the Minister of the Agricultural, Alimentary and Forest Politics make to highlight Italian touristic destinations and products.

The project consists in an itinerant program that will take place in 19 cities across Europe (from Vienna to Berlin, from Paris to Madrid). An elegant promotion structure will be set in the main squares of European cities to show Italian excellence, with appropriate cam-

paings, to launch it's image again. The public can visit trucks and gazebos, watching shows and tasting the real Italian products.

Aceto Balsamico del Duca took part to the event in various stages and achieved widespread success for its products.

www.italyvisitsyou.com

Mariangela Grosoli, titolare insieme alla sorella Alessandra di Aceto Balsamico del Duca, siederà nel consiglio di sezione alimentare di Confindustria Modena che sarà presieduto anche per questo mandato dall'imprenditore Sante Levoni, riconfermato fino al 2015. L'assemblea delle imprese aderenti ha infatti confermato il vertice della sezione optando per una linea all'insegna della continuità, la notizia è stata pubblicata sul sito www.emmeweb.it che fa capo all'associazione imprenditoriale.



Confindustria Modena

Mariangela Grosoli owner together with her sister Alessandra of Aceto Balsamico del Duca, will sit on the board of Confindustria Modena food section which will be chaired by the entrepreneur Sante

Levoni even for this mandate, extended until 2015. The assembly of company members has in fact confirmed the top of the section opting for a policy of continuity: the news was published on the site that belongs to the association www.emmeweb.it.



Sabato 11 giugno presso azienda agricola "Hombre" si è svolta la trentaduesima edizione di 7 NOTE SOTTO LE STELLE - festa tradizionale della Associazione Corale "Giacchino Rossini".

Anche in questa edizione Aceto Balsamico del Duca ha sostenuto l'iniziativa in qualità di sponsor.

Saturday, June 11th, at farm "Hombre" was held the thirty-second edition - 7 NOTES UNDER THE STARS - traditional festival of the Choral Association "Giacchino Rossini".

Also for this edition Aceto Balsamico del Duca has supported the initiative as a sponsor.



Dal 16 al 18 Agosto, in occasione della Giornata Mondiale della Gioventù a Madrid, una rappresentanza di ragazze e ragazzi modenesi è stata ospite della comunità di Chauchina, piccolo comune della provincia di Granada, per condividere i momenti di festa e di preghiera. A consolidare il gemellaggio tra le due comunità, alcune bottiglie di Aceto Balsamico del Duca 'Solo Modena', portate in dono dai giovani modenesi.

From August 16th to 18th, for the World Youth Day in Madrid, a representative group of girls and boys from Modena have been guests of the community of Chauchina, a small town in the province of Granada, to share moments of celebration and prayer. To strengthen the partnership between the two communities, a few bottles of Balsamic Vinegar del Duca 'Only Modena' have been carried by italian girls and boys as a gift from Modena.

Prossimi Eventi - Next Events

SANA (Bologna)- Il prossimo 8 settembre Aceto Balsamico del Duca curerà la degustazione guidata dei propri prodotti biologici presso lo stand di Federbio, nel Padiglione 33. Un'esperienza unica che vi invitiamo a condividere con noi.

SANA (Bologna, Italy)- The next September 8th, Aceto Balsamico del Duca will present its organic products in a guided tasting session at the stand Federbio, Pavillion 33. We invite you to share with us a unique experience.



ANUGA Colonia 8 - 12 Ottobre 2011 Stand A-24a Padiglione 11.2

Aceto Balsamico del Duca sta preparando la propria partecipazione ad "Anuga" in questa edizione davvero speciale, che vedrà l'Italia quale "Paese partner" del Salone.

ANUGA- Koeln(D) October 8th -12th Boot A-24a Pav. 11.2

Aceto Balsamico del Duca is preparing its participation in "Anuga" in this very special edition, which will see Italy as "partner country" of the show.



Ricetta del mese *Recipe of the month*

TARTE CON FICHI AL BALSAMICO *FIGS TARTE WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA*

Ingredienti per una tarte di circa 25 cm di diametro:

- 200 gr. farina 00,
- 150 gr. di burro,
- 1 kg. di fichi,
- 300 gr. di zucchero,
- cannella,
- Aceto Balsamico di Modena IGP 'Anfora Cara' BIO
- sale, albume d'uovo.



Preparazione: per preparare la pasta brisée per la tarte mischiate la farina e il burro, freddo di frigorifero e tagliato a pezzetti, assieme ad un pizzico di sale. Aggiungete 3-4 cucchiaini di acqua fredda per rendere compatto l'impasto, quindi avvolgetelo in una pellicola di plastica e mettetelo in frigorifero per mezz'ora. Tagliate quindi i fichi a fette, metteteli in un tegame assieme con lo zucchero, il restante burro, e cospargeteli di cannella e un poco di aceto balsamico di Modena IGP. Fateli appassire a fiamma lentissima per circa un'ora finché non saranno di un bel colore dorato ma ancora morbidi. Se lo sciroppo che avranno prodotto sarà ancora troppo liquido, togliete i fichi, e fatelo restringere sul fuoco finché non diventerà abbastanza denso. A questo punto spennellate di albume la tarte che avrete steso e cotta circa dieci minuti al forno, disponete i fichi dentro e copriteli col loro sciroppo e infornate la tarte per un'altra decina di minuti. Servitela calda magari accompagnata con della crema Chantilly.

INGREDIENTS FOR A TARTE OF AROUND 25 CM OF DIAMETER:

- 200 gr. flour,
- 150 gr. of butter,
- 1 kg. of figs,
- 300 gr. of sugar,
- cinnamon,
- Balsamic Vinegar of Modena 'Anfora Cara' BIO,
- salt, eggs white.

Preparation: To prepare the dough for the tarte brisée mix the flour and butter (fridge cold) and cut into small pieces, along with a pinch of salt. Add 3-4 spoons of cold water to compact the paste, then wrap it in a plastic film and put it in refrigerator for 30 minutes. Chop the figs, place them together in a saucepan with sugar, butter, and ground cinnamon and some drops of Balsamic Vinegar of Modena 'Anfora Cara' BIO. Cook it slowly for about an hour until they reach a beautiful golden colour while still soft.

If the syrup obtained will be too liquid, remove the figs, and cook it fast until it gets thicker.

Then brush the tarte that you have stretched and baked into the oven around ten minutes with eggs white, prepare the figs inside and cover them with their syrup, then bake the tarte for other ten minutes.

Serve it warm, even accompanied with Chantilly cream.

Il prodotto del mese *Product of the month*

ANFORA CARA BIO



L'Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico è prodotto utilizzando mosti di uve Trebbiano e selezionato aceto di vino senza aggiunta di coloranti e conservanti. L'affinamento avviene in pregiate botti di rovere. Il suo caratteristico sapore agrodolce, con distinte note di mosto, lo rende ideale per esaltare piatti a base di carne o pesce e per rendere più gustose le verdure, sia cotte che crude. Viene proposto in una elegante ampolla, disponibile anche con astuccio e accompagnata da un pratico dosatore.

This Balsamic Vinegar of Modena is produced using must from Trebbiano grapes and selected wine vinegar from organic agriculture, without any colouring agents and preservatives. The product matures in fine oak barrels. Its sweet sour flavour, and an aroma which includes notes of the wood make this Vinegar ideal to exalt meat or fish dishes and cooked or unroasted vegetables. It is available in a fine bottle and also in an elegant presentation case with dropper.



**Richiedete il nuovo catalogo di Natale ...
★ tante idee per i vostri omaggi! ★**

**Ask for the new Christmas catalogue ...
★ so many ideas for your presents! ★**

BALSAMICO DEL DUCA NEWS

Redazione: Marketing Aceto Balsamico del Duca
Fotografie: archivio Aceto Balsamico del Duca
www.acetobalsamicodelduca.it
info@acetodelduca.it