



A scuola di Balsamico

Le ricette del
Concorso Gastronomico

Balsamic School
Recipes from the Culinary Competition





A scuola di Balsamico

Le ricette del Concorso Gastronomico

Balsamic School
Recipes from the Culinary Competition



Prefazione

Il successo di un prodotto agroalimentare è determinato dalla sua qualità, ma a volte non basta. Non è secondaria, nel suo percorso di affermazione presso i consumatori, la versatilità, ovvero la facilità di abbinamento con usi e costumi alimentari di altre tradizioni.

L'Aceto Balsamico di Modena IGP ha uno dei suoi punti di forza proprio in questa capacità di adattarsi alle diverse cucine, ai più svariati ingredienti.

L'avventura del *balsamico* nel mondo, infatti, ha avuto come protagonista principale la curiosità degli chef e la loro capacità di interpretare in modo nuovo e originale la tradizione.

Per questo il Consorzio Aceto Balsamico di Modena ha scelto di rivolgersi ai giovani studenti della Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni e di affidare a loro, futuri ambasciatori della cucina italiana, lo studio e la sperimentazione di nuove strade per il prodotto agroalimentare che maggiormente la rappresenta. Abbiamo voluto incontrarli e coinvolgerli, certi che tra il loro estro e la freschezza dell'età, le potenzialità del nostro prodotto sarebbero state in buone mani.

Nasce così questo libro, che raccoglie le migliori ricette della manifestazione "Il Cibo si Tinge di Nero Balsamico" giunta ormai alla sua settima edizione.

Le sottoponiamo al lettore garantendone non solo la bontà ma anche l'originalità: giornalisti, chef affermati e insegnanti della Scuola Alberghiera le hanno infatti giudicate valutando non solo il risultato finale ma anche la ricerca sugli ingredienti.

A questi giovani va il nostro ringraziamento e l'augurio di raccogliere nella loro futura carriera il giusto premio dei loro studi e del loro talento.



Le ricette del libro sono le prime classificate delle edizioni del Concorso Gastronomico "Il cibo si tinge di nero Balsamico" promosso dal Consorzio Aceto Balsamico di Modena e Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni (MO).

The recipes won first prize at the culinary competition "Il cibo si tinge di nero Balsamico" an event promoted by the Consortium of Aceto Balsamico di Modena and the Regional Hotel Management and Culinary School of Serramazzoni (MO).

Mariangela Grosoli

Presidente Consorzio Aceto Balsamico di Modena

Contributo

Fin da bambino seguivo con passione le antiche procedure praticate sulle botti: c'era qualcosa di magico nella penombra dell'acetaia, e il profumo mi inebriava.

Quei profumi e sapori sono impressi nella mia mente, nelle mie vene scorre Aceto Balsamico e i miei muscoli sono cresciuti a Parmigiano Reggiano.

L'Aceto Balsamico rappresenta l'identità di un territorio, il nostro territorio visto come un modo di volare, di sognare ma senza mai perdersi nella quotidianità, vivendola però, giorno dopo giorno.

Un territorio senza confini precisi, arricchito da tutte le nostre esperienze, un viaggio infinito, ma legato alle tradizioni.

Noi cerchiamo di proiettare il meglio del passato, filtrato da un pensiero critico e non nostalgico, nel futuro.

Per questo il *balsamico* è sempre con me, sia perché è un elemento essenziale di molti miei piatti, sia perché fa parte del nostro ambiente culturale e storico degli antichi Ducati Estensi.

È un prodotto dall'estrema versatilità, un prodotto che ci invidiano in tutto il mondo.

Credo che i giovani debbano avvicinarsi con molto rispetto all'aceto, imparando la sua storia e le tecniche di lavorazione.

Ogni giorno cerco di far capire ai miei ragazzi quanto sia importante lavorare con un prodotto così, una materia prima fatta di tempo, nebbia e silenzio.

La sensazione di calma e pace che si respira nelle acetaie è qualcosa che lo rende unico.

Massimo Bottura

chef patron Osteria Francescana, Modena



Aceto Balsamico di Modena: una storia antica

Esattamente il 25 marzo 1933 il Ministro dell'Agricoltura Giacomo Acerbo riconobbe per la prima volta con un atto ufficiale la 'secolare e caratteristica industria' che si era andata affermando a Modena e che aveva già iniziato il cammino da protagonista nella storia gastronomica italiana.

Le prime tracce del *balsamico* risalgono allo storico Donizone, abate e biografo della contessa Matilde che, nel tredicesimo capitolo del suo libro Vita Mathildis (conservato nella Biblioteca Vaticana) racconta come nell'anno 1046 Bonifacio, marchese di Toscana e padre di Matilde, inviò da Canossa a Piacenza una botticella di aceto ad Enrico III di Germania.

Nei registri di Cantina dei Duchi D'Este (XVII – XVIII sec.) troviamo tre distinte produzioni di aceti: il cosiddetto aceto comune, il *mezzo balsamico*, e il *balsamico fine*, ovvero gli attuali aceto di vino, Aceto Balsamico di Modena IGP e l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

A fianco infatti della produzione di eccellenza, da tramandare da una generazione all'altra come dono prezioso, si era sviluppata l'esigenza di una produzione, pur eccellente, ma che consentisse un processo meno costoso e capace di generare maggiori volumi quantitativi per l'utilizzo quotidiano e, soprattutto, idoneo per la cottura.

Tra l'800 e il 900 sono stati progressivamente codificati i processi produttivi e definite le caratteristiche di entrambi i prodotti: il Tradizionale è però uscito dalle acetarie di famiglia per affacciarsi al mercato solamente nel 1983, mentre risale al 1965 il primo disciplinare di produzione dell'Aceto Balsamico di Modena che ha legato questa specialità al suo territorio di origine.

Nel 2009 il definitivo riconoscimento della denominazione 'Aceto Balsamico di Modena' come Indicazione Geografica Protetta da parte della Unione Europea.

Il ruolo del Consorzio

Il Consorzio Aceto Balsamico di Modena nasce nel 1993 con la denominazione 'Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena', su iniziativa di una decina di aziende produttrici del tipico aceto modenese.

Da allora, il Consorzio ha saputo distinguersi come il principale attore nella tutela della denominazione, aggregando così numerose altre aziende del settore.

Nel 1994 il Consorzio presenta la domanda di registrazione della denominazione 'Aceto Balsamico di Modena' come Indicazione Geografica Protetta (IGP).

A partire dal 1998, adotta un regolamento che obbliga tutti gli associati a rispettare procedure e metodi di produzione tendenti a garantire una maggiore qualità al prodotto: il consumatore, attraverso il contrassegno consortile e la certificazione volontaria di prodotto (che rispecchia fedelmente il disciplinare depositato a Bruxelles per l'ottenimento della IGP) ha da quel momento la certezza di acquistare un Aceto Balsamico di Modena prodotto secondo la metodologia tradizionale e confezionato nella zona di origine.

Il riconoscimento nel 2009 della IGP non ha però costituito un punto di arrivo, quanto piuttosto di partenza per le attività del Consorzio che svolge il monitoraggio del mercato nei confronti dei pro-



dotti imitativi; opera con funzioni consultive presso il Ministero riguardo alla regolamentazione di aspetti produttivi e di controlli; promuove il prodotto e le sue caratteristiche in collaborazione con gli altri consorzi di tutela dei prodotti tipici.

Il Consorzio Aceto Balsamico di Modena raggruppa oggi numerose aziende appartenenti alla filiera produttiva dell'Aceto Balsamico di Modena IGP.

Tra le attività del Consorzio annoveriamo anche la creazione della bottiglia consortile, ovvero di un contenitore esclusivo che dapprima era utilizzata in minime quantità, per eventi promozionali e manifestazioni e che dal maggio 2013 può essere confezionata da tutti i soci, sotto la supervisione del consorzio.

Ciò in contemporanea con il lancio della vendita online dei prodotti DOP e IGP, ideata dai diversi consorzi di tutela di Modena per promuovere il marchio 'Piacere Modena'.

L'Aceto Balsamico di Modena: produzione e caratteristiche

L'Aceto Balsamico di Modena è divenuto negli anni una delle specialità dell'agroalimentare italiano più esportate; diffuso e apprezzato in numerosi Paesi con culture gastronomiche molto eterogenee, insieme con la moda, i motori e il bel canto, è uno degli ambasciatori dell'Italia nel mondo. Il metodo produttivo consolidatosi nel corso dell'ultimo secolo, e codificato nel disciplinare IGP, prevede che vengano utilizzati aceto di vino e mosto cotto o concentrato.

Quest'ultimo deve provenire da soli sette vitigni, tipici delle zone di Modena e Reggio Emilia: Lambrusco, Trebbiano, Sangiovese, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni.

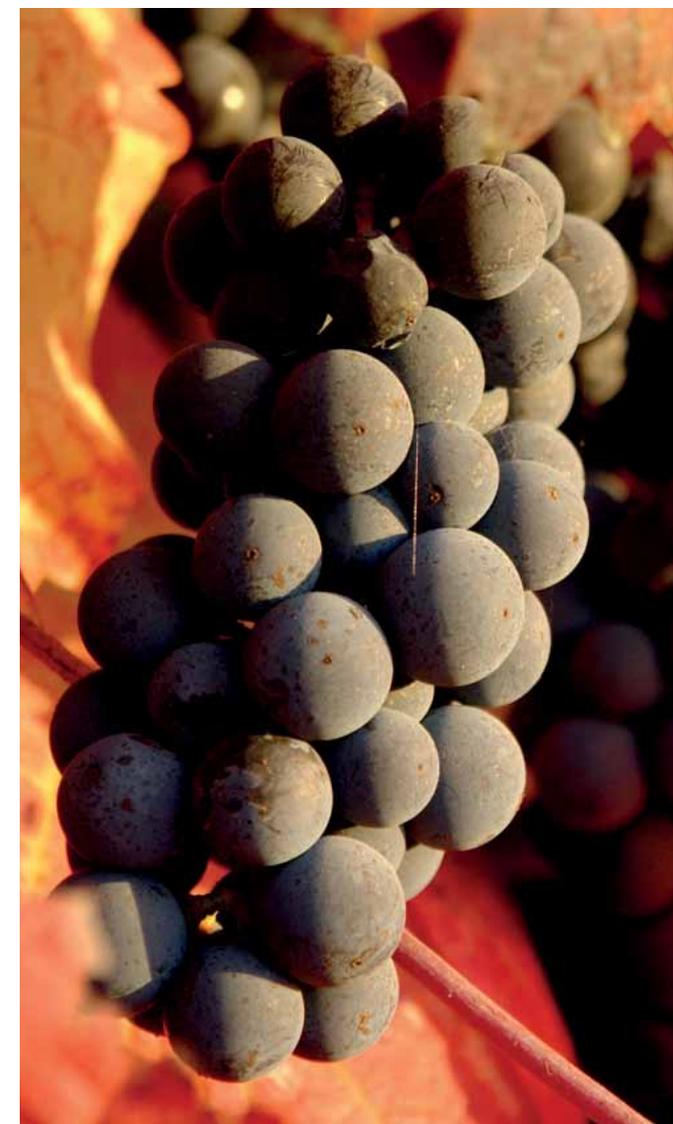
Al prodotto viene poi aggiunta una aliquota di aceto invecchiato almeno 10 anni, in modo da conferirgli i caratteri organolettici tipici.

Successivamente subisce un processo di affinamento in contenitori di legno che deve essere superiore ai 60 giorni. Se l'invecchiamento in legno si protrae per più di 3 anni può fregiarsi dell'appellativo invecchiato.

Prima dell'immissione al consumo, l'ente di certificazione procede all'analisi di tutte le partite per verificare che siano conformi ai requisiti chimici e organolettici minimi ovvero:

- limpidezza: limpido e brillante
- colore: bruno intenso
- odore: caratteristico, persistente, intenso e delicato, gradevolmente acetico, con eventuali note legnose
- sapore: agrodolce, equilibrato, gradevole, caratteristico
- densità a 20 °C: non inferiore a 1,06 per il prodotto affinato
- titolo alcolometrico effettivo: non superiore a 1,5% in volume
- estratto secco netto minimo: 30 gr per litro
- acidità totale minima: 6 per cento
- anidride solforosa totale: massimo 100 mg/l
- ceneri: minimo 2,5 per mille
- zuccheri riduttori: minimo 110 g/l

L'Aceto Balsamico di Modena IGP in virtù del suo stesso processo produttivo e dei suoi ingredienti è proposto sul mercato con caratteristiche che possono essere molto dissimili tra loro. La sola maggior presenza di mosto, e mosto cotto (più pregiato) invece che concentrato, può conferire al prodotto una consistenza maggiore; se poi questo viene sottoposto a invecchiamento per più di 3 anni ecco che saremo in presenza di un eccellente condimento per verdure e carni cotte.





HL 74

HL

I numeri dell' Aceto Balsamico di Modena IGP

Con oltre 90 milioni di litri prodotti, un'esportazione che tocca oltre 100 Paesi, e un fatturato che si attesta intorno ai 500 milioni di euro, l'Aceto Balsamico di Modena IGP è entrato a pieno titolo nelle prime posizioni dei prodotti italiani a Indicazione Geografica, tanto da aggiudicarsi nel 2011 l'Oscar Qualivita, assegnato alle eccellenze gastronomiche Made in Italy. E nel 2012 la palma del prodotto, in termini quantitativi, con maggior vocazione all'export (92%). Già prima di ottenere la IGP, l'Aceto Balsamico di Modena era stato indicato, da una ricerca Nomisma del 2005, tra i 10 prodotti di punta del made in Italy. Lo straordinario successo di questo prodotto sui mercati internazionali ha però originato, soprattutto sui mercati extra UE, una forte criticità causata da produzioni imitative ed evocative: fronte su cui il Consorzio si sta concentrando sia con attività di tipo giuridico sia con costanti attività di informazione e promozione al consumatore finale.

L'imprenditoria è cresciuta in maniera significativa con un aumento del numero di aziende, passate dalle 4 sole aziende di produzione del 1980 alle attuali 79 per un totale di 279 unità operative se si tiene conto dell'intera filiera certificata (cantine, stabilimenti di produzione del mosto, e confezionatori).

Gli addetti impiegati nel settore sono attualmente circa 550.



L'utilizzo dell' Aceto Balsamico di Modena IGP

L'Aceto Balsamico di Modena IGP per le sue caratteristiche e nelle sue diverse declinazioni rappresenta un vero asso nella manica per gli chef, ma anche per gli appassionati gastronomi di tutto il mondo. Se infatti un *balsamico* giovane e leggermente corposo può essere utilizzato nelle preparazioni di cibi cotti, uno con corposità più accentuata e prolungato invecchiamento è indicato nelle rifiniture di piatti, come condimento di insalate di verdura e frutta, o per un tocco di classe a cocktail e dessert.

La constatazione di questa ecletticità ha indotto il Consorzio Aceto Balsamico di Modena a proporre già da diversi anni alla Scuola Alberghiera di Serramazzoni una collaborazione volta a stimolare nuove idee d'utilizzo da parte dei giovani studenti.

Di anno in anno con il *balsamico* sono stati così rivisitati piatti provenienti da paesi lontani e proposti nuovi abbinamenti e modi di utilizzo per quelli della tradizione italiana.

Ora tocca a voi e alle vostre idee e sperimentazioni. Sarete voi i prossimi autori del secondo libro di ricette del Consorzio Aceto Balsamico di Modena!



Preface

The success of a food product is determined by quality, but sometimes this may not be enough. Just as important is the approval of the consumers and the versatility to mix and match with other culinary traditions. Aceto Balsamico di Modena PGI finds its strong point in the ability to adapt to different cuisines and to the most unusual ingredients.

Balsamic's adventure around the world has inspired curiosity among chefs and has inspired their ability to interpret tradition in new and original ways.

Therefore, the Consorzio Aceto Balsamico di Modena has chosen the young students from the Hotel Management and Culinary School of Serramazzone, future ambassadors of the Italian cuisine, to study and experiment new ways for this product which represents them worldwide.

We wanted to meet them and make them a part of this, aware of the fact that thanks to their age and potential the product would be in good hands.

We created this book by collecting the best recipes from the event "Il Cibo si Tinge di Nero Balsamico" (Food turns balsamic black); it was the seventh edition of this event.

In this book our readers will find originality as well as great taste: the recipes were judged by journalists, famous chefs and professors from the School; their final evaluation also included the research of the ingredients used. We thank these students and wish them the best for their future career.

Mariangela Grosoli

President of the Consorzio Aceto Balsamico di Modena

Contribution

Since childhood, I have had the passion for those ancient processes carried out in the barrels: there was something magical in the semidarkness of the "acetaia" (vinegar cellar); the fragrance would elate me.

Those fragrances and flavors are imprinted in my memory, there is balsamic vinegar in my veins and my muscles grew thanks to Parmigiano Reggiano.

Balsamic vinegar represents the identity of a territory, a territory seen as a way to fly, to dream without ever getting lost in the daily routine, living one day after the other.

A territory without any set borders, enriched with all our experiences, an endless journey tied to traditions.

We try to show the best of our past, without any nostalgia; then, we look towards the future.

This is why the balsamic is always with me, it is essential in my dishes, its part of our culture just like the history of the antique Ducati Estensi.

An extremely versatile product, the whole world envies us.

Young people should approach this vinegar with great respect - they must learn its history and production techniques. Every day I try to explain how important it is to work with this product, a raw material made of passion, patience, fog and silence.

It is that calm and peaceful atmosphere inside the "acetaie" that makes it unique.

Massimo Bottura

chef/patron Osteria Francscana, Modena



Balsamic Vinegar of Modena: an ancient story

*It was exactly on March 25th, 1933 that the Minister of Agriculture, Giacomo Acerbo, officially recognized this “centuries-old and characteristic industry” that had already firmly established itself and had begun its journey as a main character in the history of Italian gastronomy. The first traces of balsamic date back to the historian Donizone, an abbot and biographer of the Countess Matilde, who in the thirteenth chapter of his book *Vita Mathildis* (kept in the Vatican Library) narrates how in the year 1046 Bonifacio, Marquis of Tuscany and father of Matilde, had sent a small bottle of vinegar from Canossa in Piacenza to Enrico III of Germany. In the records of the Cantina dei Duchi D’Este (17th-18th cent.), we found three distinctive productions of Vinegars: the c.d. aceto comune (common vinegar), the mezzo balsamico (half balsamic) and the balsamico fine (fine balsamic), or rather today’s aceto di vino (wine vinegar), Aceto Balsamico di Modena PGI and Aceto Balsamico Tradizionale di Modena PDO. Alongside this excellent production, passed down from one generation to another like a precious gift, it became vital to produce a vinegar that would undergo a less expensive procedure and generate a larger quantity to be consumed daily and be suitable for cooking. Between 800 and 900, the production procedures were progressively coded and the characteristics of both products were defined: the Tradizionale has recently come out from the families’ acetaie (vinegar cellars) and has been on the market since 1983, meanwhile, the first production regulation for Aceto Balsamico di Modena, tying this specialty to its territory, dates back to 1965. In 2009, the final denomination “Aceto Balsamico di Modena” as a Protected Geographical Indication was acknowledged by the European Union.*

The role of the Consortium

The Consorzio Aceto Balsamico di Modena was founded in 1993 under the name “Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena” (a protection consortium); made up of about ten different companies that produce the typical vinegar from Modena. Since then, the Consortium has stood out as the main actor in the protection of the denomination and many other companies have joined it. In 1994, the Consortium applied in order to register the denomination “Aceto Balsamico di Modena” as a Protected Geographical Indication (PGI). Since 1998, a law has obligated all the associates to respect the procedures and methods of production in order to guarantee the quality of the product; the Consortium Label as well as the Voluntary Certification of the Product (in compliance with rules and regulations deposited in Brussels in order to obtain the PGI), guarantee the fact that the consumer is actually buying Aceto Balsamico di Modena produced according to the traditional method and bottled in the area of origin. The PGI acknowledgement obtained in 2009 didn’t represent an arrival point, but rather, a starting point for the Consortium’s activities. The Consortium carries out duties like: monitoring the market for counterfeit products, acting as an advisor to the Ministry for quality control and finally, promoting the product with all its characteristics in cooperation with other protection consortiums. The Consortium for Aceto Balsamico di Modena gathers numerous companies affiliated to the supply chain of Aceto Balsamico di Modena PGI. Consortium activities also include the creation of the bottiglia consortile (consortium bottle), an exclusive container originally used for minimum quantities during promotional events. As of May 2013 and under the supervision of the Consortium, the container can be used as

packaging for all the members of the Consortium. All this coincided with the initiative of the various Consorzi di Tutela di Modena (protection consortiums of Modena), to launch online sales for PDO and PGI products in order to promote the label *Piacere Modena*.

Aceto Balsamico di Modena: production and characteristics

Over the years, *Aceto Balsamico di Modena* has become one of Italy's most exported food specialties; widespread and appreciated in many countries, alongside fashion, cars and opera, it is one of Italy's ambassadors in the world. The production method consolidated in the last century, and regulated and coded in the PGI, expects the use of *aceto di vino* (wine vinegar) and *mosto cotto* (cooked must) or concentrate.

The *mosto cotto* can only come from seven vines, typical of the areas of Modena and Reggio Emilia: *Lambrusco*, *Trebbiano*, *Sangiovese*, *Albana*, *Ancellotta*, *Fortana* and *Montuni*.

A portion of aged vinegar - aged of least 10 years - is added in order to give the product its typical organoleptic characteristics. Next, it undergoes a refining process of more than 60 days within wooden barrels. If the aging in wooden barrels lasts for more than 3 years, the term *invecchiato* (aged) can be used.

Before going on the market, the Certification agency will analyze all the stock to ensure that the minimum



chemical and organoleptic requirements have been met, that is:

- *Clearness: clear and bright*
- *Color: intense brown*
- *Fragrance: characteristic, long lasting, intense and delicate, pleasantly acetic with some wooden notes*
- *Flavor: sweet and sour, balanced, pleasant, characteristic*
- *Density at 20 °C: not less than 1.06 for the aged product*
- *Actual alcoholic strength: not more than 1.5% in volume*
- *Minimum net dry extract: 30g per liter*
- *Minimum total acidity: 6%*
- *Total sulfur dioxide: maximum 100mg/l*
- *Ashes: minimum 2.5 per thousand*
- *Reducing sugars: minimum 110g/l*

Thanks to its particular production process and ingredients, *Aceto Balsamico di Modena* PGI goes on the market with different characteristics. When *mosto* (must) and *mosto cotto* (cooked must, more prestigious), instead of *concentrato* (concentrate), are present in greater quantity, the product presents itself full-bodied. Moreover, if it is aged for more than 3 years we will have an excellent condiment for vegetables and cooked meats.



Numbers for Aceto Balsamico di Modena PGI

Aceto Balsamico di Modena PGI is ranked high on the list of the most exported PGI Italian products, with over 90 million liters in more than 100 countries worldwide, and a turnover of about 500 million Euros. In 2011, Aceto Balsamico di Modena PGI won the Qualivita Oscar traditionally awarded to products made in Italy and in 2012 the Palm for best vocation to export (92%). A study carried out by Nomisma in 2005, before obtaining the PGI, ranked Aceto Balsamico di Modena on the list of the top ten Italian products.

The extraordinary success of this product on international markets has spawned quite a few delicate issues in countries outside the EU. The reason lies in the fact that there are a lot of counterfeit products; the consortium has taken legal action and carries out an informative campaign in order to educate the final consumer and promote the product. This business has grown significantly with an increase in the number of companies that went from 4 in 1980 to a total of 279 operative units that include all those companies involved in the certified supply chain (cellars, plants where the must is produced and those who take care of the packaging).

This industry employees about 550 people.

The use of Aceto Balsamico di Modena PGI

Thanks to its characteristics and varieties, Aceto Balsamico di Modena PGI is a true ally of chefs and food fans all over the world. A young balsamic can be used to prepare cooked dishes, while a full-bodied aged balsamic can be used to garnish dishes, as a condiment for vegetable and fruit salads or used to add a touch of class to cocktails and desserts. The Consorzio Aceto Balsamico di Modena has been cooperating with the School of Seramazzoni for many years with the aim of stimulating its young students to be creative with this eclectic product. Each year many dishes from different countries as well as from Italy have been reinterpreted with the Balsamico.

It is your turn now to experiment ideas. You will be the next authors of the second book of Recipes by Consorzio Aceto Balsamico di Modena!



DI MODENA IGP

BALSAMICO

ACETO

Consorzio Aceto Balsamico di Modena



CONSORZIO ACETO BALSAMICO DI
MODENA
C.A.B.M.
DN 500628

Introduzione

La formazione determina la qualità e il successo dell'ospitalità, per questo ogni ricerca, ogni studio, ogni materiale prodotto per l'aggiornamento e la crescita degli operatori del settore ristorativo, diventa positivo per le aziende, i gestori, i collaboratori, dipendenti e studenti.

Da qualche anno la Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni ha dato risposta all'emergente esigenza di rilanciare, attraverso la cucina e il servizio, figure professionali capaci di promuovere e valorizzare, in Italia e nel mondo, l'intero patrimonio enogastronomico della propria terra.

Penso spesso alla frase di Tonino Guerra: "La grande cucina non nasconde il sapore della terra dalla quale nasce", come ad un teorema imprescindibile per chi aspira a raggiungere i più alti livelli nel mondo della ristorazione.

Da piccoli, sui banchi di scuola, la maestra ripeteva che il miglior modo per scrivere bene è scrivere di qualcosa che si conosce profondamente. Ovvero: il miglior modo per cucinare bene ed effettuare un buon servizio, è partire dai prodotti che si conoscono, che fanno parte della propria tradizione, fare appello a quel ricco substrato enogastronomico fatto di sapori e profumi presenti fin dalla nascita, la cui storia viene "vissuta" in modo naturale e raccontata in una modalità quasi fiabesca.

La tradizione, è risaputo, decade e muore là dove non vi è più nessuno a portarla avanti; allo stesso modo un prodotto perde di vitalità se racchiuso unicamente nella fissità del passato. Questo è il principio motore che ha spinto la Scuola e gli allievi a dare vita all'Aceto Balsamico di Modena IGP, creando ricette, inventando abbinamenti, importando tutto quel bagaglio di tecniche e conoscenza delle materie prime derivanti dall'esperienza di formazione.

Capaci di cogliere le novità e aperti agli stimoli esterni, gli studenti sono divenuti negli anni veri e propri ambasciatori di questo prodotto di eccellenza, lo hanno esportato oltre i confini italiani grazie a progetti che hanno visto la Scuola presente in Europa a Londra, Parigi, Mosca, Varsavia, Szeged, e oltre i limiti continentali a San Paolo, Aruba, Curacao.

In breve tempo la cultura modenese dell'Aceto Balsamico è penetrata in cucine lontane diventando protagonista di qualità e viaggiando attraverso le mani di portavoce di eccezione, i nostri ragazzi, il nostro futuro.

Giuseppe Schipano

direttore Scuola Alberghiera e di Ristorazione, Serramazzoni (MO)

Introduction

Training is the key to achieving quality and success in hospitality; therefore, each research, each study and each material produced in order to update and allow operators to grow in the restaurant business becomes positive for companies, managers, cooperators, employees and students.

For some years now the Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni (Hotel Management and Culinary School of Serramazzoni) has been responding to the demand to boost the entire Italian food patrimony. The only way to accomplish this is to train professional figures in the kitchen as well as in customer service.

I often think of the phrase from Tonino Guerra: "Good food doesn't hide the true flavor of the earth that it comes from," an essential theory for those who want to reach the highest levels in the restaurant business.

As a child my teacher would always repeat to me that the best way to write well was to write about something you knew well. Or rather: the best way to cook well and provide a good service is to start with products you know well, to draw from your own memories made up of fragrances and flavors that have been present in your life since birth. This is how a story can be "lived" in a natural way and narrated as a fairytale.

Everyone knows that if tradition isn't passed on it eventually dies right there where it is left off, as does a product if it remains trapped in the stillness of the past. This principle is what gave the school and its students the strength to boost the Aceto Balsamico di Modena IGP. Students created new recipes by mixing and matching flavors, using technique and knowledge of the raw materials achieved during their training.

Students have become real ambassadors of this excellent product; they have been motivated and urged to take it abroad thanks to school projects throughout Europe - in London, Paris, Moscow, Warsaw, Szeged - and even overseas in San Paolo, Aruba and Curacao.

In a short time, the culture of Aceto Balsamico di Modena has penetrated in far away kitchens and has become a synonym of quality traveling through the hands of these ambassadors: our students and our future.

Giuseppe Schipano

Director of the Hotel Management and Culinary School, Serramazzoni (MO)

Le ricette *The recipes*



Trittico di won ton all' Aceto Balsamico di Modena IGP

Wonton trio with Aceto Balsamico di Modena PGI

Per la pasta

300 g farina 00
50 g uova
10 g sale
30 ml acqua

Per il ripieno

300 g polpa di maiale
5 g porro
45 ml Aceto Balsamico di Modena IGP
sale q.b.
salsa di soia q.b.

Impastare la farina con un uovo, un pizzico di sale e un po' di acqua, finché il composto risulti liscio e compatto. Tritare la polpa di maiale, far appassire il porro tritato finemente, aggiungervi la carne tritata, sfumare con la salsa di soia e con ABM e aggiustare di sale. Tirare una sfoglia sottile, tagliarla a quadrati, farcire con il composto e chiudere come ravioli. Friggere tre won ton, cuocerne al vapore altri tre e gli altri tre in forno. Condire e decorare il piatto con ABM.

Autore: **Manuel Fasano**
2006/2007

For the pasta

300g type "00" flour
50g eggs
10g salt
30ml water

For the filling

300g lean pork
5g leek
45ml Aceto Balsamico di Modena PGI
Salt (as needed)
Soy sauce (as needed)

Mix the flour with 1 egg, a pinch of salt and water until the mixture becomes smooth and compact. Chop the pork, chop and wilt the leek, the meat to the leek, the soy sauce and ABM salt if necessary.

Flatten the dough until thin, cut it in squares, fill with the meat and close them like ravioli. Fry three wonton, steam three wonton, oven bake three wonton. Dress and decorate the dish with ABM.



Involtino e crocchette di pollo in crema al cetriolo con insalata all'Aceto Balsamico di Modena IGP

Chicken rolls and nuggets in cucumber cream with tropical salad dressed with Aceto Balsamico di Modena PGI

Per involtini e crocchette di pollo:

500 g pangrattato, 100 g macinato di pollo, 80 g manioca, 50 g uovo, 50 g prezzemolo, 40 g cavolo cappuccio, 30 g semola di grano duro, 10 g spicchio d'aglio, 10 g zenzero, 5 g sale, 3 g pepe, 25 ml latte, 20 ml Aceto Balsamico di Modena IGP, 20 ml olio extra-vergine di oliva

Per insalata tropicale:

200 g mango, 150 g finocchio, 5 g sale, 30 ml aceto di vino, 20 ml olio extra-vergine di oliva, 15 ml Aceto Balsamico di Modena IGP

Per crema al cetriolo:

200 g cetriolo, 100 g porro, 20 g burro, 5 g peperoncino, 5 g sale, 3 g pepe, 30 ml brodo, 20 ml Aceto Balsamico di Modena IGP

Per involtini e crocchette: pelare, tagliare a brunoise la manioca e cuocerla in acqua calda per 10 minuti. A parte sbollentare la foglia di cavolo cappuccio. Preparare un composto con pangrattato, latte, aglio, prezzemolo, zenzero tritato, olio extra-vergine di oliva e ABM; aggiungervi il macinato, l'uovo sbattuto (solo metà) la manioca a cubetti cotta in ABM, sale e pepe. Dall'impasto ricavare un involtino e 4 dischetti; i dischetti verranno passati nell'uovo restante e nella semola e fritti fino a doratura, mentre l'involtino sarà avvolto nella foglia di cavolo e nella pellicola, cotto in acqua calda per 10 minuti e servito tagliato a fettine.

Per insalata tropicale: pelare e tagliare a julienne il mango. Lavare e affettare nello stesso modo il finocchio. Condire entrambi nella stessa bowl con un cucchiaino di ABM, aceto di vino, olio extra-vergine di oliva e sale. Dressare nel piatto dando una forma cilindrica.

Per crema al cetriolo: lavare, pelare e tagliare a dadolata il cetriolo. Dorare in una casseruola il porro con il burro e aggiungervi la dadolata e l'ABM. Bagnare con mezzo mestolo di brodo e portare a cottura per 3 minuti. Mixare la salsa, sale e pepe e aggiungere il peperoncino. Servire ben calda.

For the chicken rolls and nuggets:

500g ground chicken, 80g manioc, 50g egg, 40g white cabbage, 30g wheat semolina, 10g ginger, 5g salt, 3g pepper, 25ml Aceto Balsamico di Modena PGI, 20 ml extra

For the tropical salad:

200g mango, 150g fennel, 5g salt, 30ml wine vinegar, 20ml extra virgin Aceto Balsamico di Modena PGI

For the cucumber cream:

200g cucu, 100g butter, 5g red chili pepper, 5g salt, 30ml broth, 20ml Aceto Balsamico di Modena IGP

For rolls and nuggets: Peel and boil the manioc then cook it in hot water for 10 minutes. Separately briefly boil the leaves of the cabbage. Prepare a mixture with the breadcrumbs, milk, garlic, parsley, chopped ginger, extra oil and ABM; add the ground chicken, beaten egg, the manioc in cubes and cook for 10 minutes. Make a roll and 4 disks; dip the disks in the remaining egg and the semolina then fry until golden. Meanwhile, wrap the roll in the cabbage leaf and plastic, cook in hot water and serve it sliced.

For the tropical salad:

Peel and julienne the mango. Wash and slice the fennel. Dress both in the same bowl with ABM, wine vinegar, extra virgin olive oil and salt. Plate on a dish giving it a cylindrical shape.

For the cucumber cream:

Wash, peel and dice the cucumber in small cubes. Cook the onion in a pan with the butter, add the cucumber and the ABM. Add broth and cook for 3 minutes. Mix salt, pepper and red chili pepper. Serve hot.



Autore: Cecilia Nicolau Nianga

2006/2007

Mousse al caramello su biscotto di pasta sable al cioccolato con uva macerata e salsa di Aceto Balsamico di Modena IGP

Caramel mousse on a biscuit made of chocolate sable dough with soaked raisins and Aceto Balsamico di Modena PGI

1000 g farina o
500 g burro
450 g zucchero
400 g zucchero semolato
150 g tuorli
100 g uova intere
50 g uva sultanina
1150 ml colla di pesce
cacao
panna
20 ml Aceto Balsamico di Modena IGP

Mettere a mollo la colla di pesce in acqua fredda, nel frattempo mettere a bollire 550 g di panna e caramellizzare 400 g di zucchero. Aggiungere il caramello così ottenuto alla panna. Montare le uova con i rimanenti 50 g di zucchero e incorporarli alla panna arrivata ad ebollizione. Rimettere sul fuoco e al primo segno di bollore togliere dalla fiamma e aggiungere la colla di pesce precedentemente sciolta. Lasciare raffreddare, nel frattempo mettere a semi montare la panna restante. Aggiungerla gradualmente al composto una volta raffreddato. Colare in stampini e abbattere la temperatura. Infine decorare con uva sultanina precedentemente macerata in uno sciroppo di Aceto Balsamico di Modena IGP e con un ristretto di Aceto Balsamico di Modena IGP. Per la pasta sablé procedere come per la normale pasta frolla. Adagiare poi la mousse sul biscotto di pasta sablé.

Autore: **Nicolò Ferraraccio**

2006/2007

1000g flour
500g butter
450g sugar
400g granulated sugar
150g egg yolk
100g whole eggs
50g sultana raisins
1150ml isinglass
Cocoa
Heavy cream
20ml Aceto Balsamico di Modena PGI

Melt the isinglass in cold water, meanwhile melt 550ml of heavy cream and caramelize 400g of sugar. Add the caramel to the heavy cream. Whisk the eggs with the remaining 50g of sugar and incorporate them with the hot heavy cream. Put it back on the flame and remove as soon as it starts to boil again, and add the previously melted isinglass. Let it cool. Meanwhile, semi-whip the remaining heavy cream and slowly add it to the mixture. Pour into ramekins and let them cool. Decorate with sultana raisins previously soaked in an Aceto Balsamico di Modena IGP syrup with a ristretto Aceto Balsamico di Modena IGP. For the sable dough proceed like a regular shortbread. Place the mousse on the sable dough b



Cocktail “Verdenero”

Cocktail “Verdenero”

50 g gambo di sedano fresco
6 cl Vermouth extra dry
1 cl Aceto Balsamico di Modena IGP
pepe verde macinato q.b.

Versare il Vermouth nell’old fashioned precedentemente raffreddato e colmo di ghiaccio, aggiungere l’ABM e il pepe verde. Miscelare con lo stirrer. Decorare con un gambo di sedano fresco.

Autore: **Raffaele Boilini**
2006/2007

*50g stalk of celery
6cl extra dry Vermouth
1cl Aceto Balsamico di Modena PGI
Some ground green pepper*

Pour the Vermouth in a previously chilled old fashioned filled with ice, add ABM and the green pepper. Mix with a stirrer. Decorate with a stalk of celery.



Variante di baccalà norvegese all' Aceto Balsamico di Modena IGP

Variation of Norwegian baccalá with Aceto Balsamico di Modena PGI

500 g filetto di baccalà
500 g spinaci freschi
150 g zucchero
100 g peperone rosso
100 g mela verde
100 g farina di riso
80 g Cipolla di Tropea
25 g prezzemolo
5 g sale
5 g pepe
1000 ml latte
50 ml Aceto Balsamico di Modena IGP
25 ml olio extravergine d'oliva
25 ml acqua frizzante
5 ml acetomiele
grani di melograno

Mettere a bagno il baccalà in acqua fredda per 24 ore, e una parte rimetterla a bagno nel latte per altre due ore. Questa parte deve cuocere con parte della cipolla tagliata a julienne fino ad ottenere un composto quasi asciutto. L'altra va divisa in due parti uguali, di cui una va fritta in una pastella a base di farina di riso ed acqua frizzante e servita su una crema di peperone rosso. Per la crema, friggere il peperone in olio caldo, e una volta raffreddato togliere la buccia, e con la polpa frullata con aggiunta di brodo ottenere una crema che fa da specchio al prodotto fritto. Cospargere poi con gocce di acetomiele. L'altra parte viene invece cotta a vapore e servita su un letto di spinaci saltati al burro. Sopra agli spinaci mettere la cipolla di Tropea brasata all' ABM. Adagiarvi poi il baccalà e cospargere con gocce di ABM. Riprendere la parte cotta nel latte, mantecarla con olio extravergine d'oliva, prezzemolo tritato e profumo d'aglio. Aggiustare di sale e pepe se necessario. Formare, con l'aiuto di 2 cucchiaini, delle quenelle e servire con una crema di mela. Per la crema, sbucciare la mela e tagliarla a pezzi. Saltare i pezzi nel burro con l'aggiunta di latte, e poi frullare il tutto fino ad ottenere una vellutata. Mettere poi ABM e zucchero in un tegame e cuocere a fuoco lento fino a ridurre ad un quarto il liquido. Con il liquido cremoso ottenuto cospargere bene le quenelle. Servire le tre cotture nello stesso piatto. Decorare con grani di melograno.

500g baccalá filet
500g fresh spinach
150g sugar
100g red pepper
100g green apples
100g rice flour
80g Tropea Onion
25g parsley
5g salt
5g pepper
1000ml milk
50ml Aceto Balsamico di Modena PGI
25ml extra virgin olive oil
25ml sparkling water
5ml apple vinegar
Pomegranate seeds

Soak the baccalá in cold water for 24 hours, a portion of it and soak it for another two in milk. This part must cook with part of lienne-cut onion until all the liquid evaporates. The other part is divided again in half, one is fried after dipping it in a paste made of rice flour and sparkling water and served on a cream of pepper. To prepare the cream of pepper, fry pepper in hot oil. Once the pepper cools remove skin, blend the pulp while adding broth, this is served as a mirror for the fried product. The other part is steamed and served on a bed of spinach previously braised with ABM, on top of the spinach. Finally place the baccalá on top and drizzle with ABM. Take the portion of baccalá in milk and blend it with olive oil, chopped parsley, and a scent of garlic. Add salt and pepper if necessary. Using two spoons make quenelles and serve them with an apple cream. To prepare the cream, peel and cut the apples in pieces. Cook the apples in butter and add some milk, reduce everything until creamy. Place some sugar in a pot and cook on a low flame until the liquid reduces to a quarter. Pour the liquid on the quenelles. Serve the three versions of the baccalá on the same dish. Decorate with pomegranate seeds.



Profiteroles bianchi all'Aceto Balsamico di Modena IGP su biscotto all'olio di oliva dei Colli di Rimini DOP e noci

White profiteroles with Aceto Balsamico di Modena PGI on a biscuit made with olive oil from the Hills of Rimini PDO and nuts

1000 g biscotto all'olio di oliva dei Colli di Rimini DOP e noci
400 g pasta choux
250 g crema Chantilly all'Aceto Balsamico di Modena IGP
200 g cioccolato bianco
50 g surrogato scuro

Preparare la pasta choux. Dressare su una teglia il composto e infornare a 190-200 °C in forno preriscaldato. Impastare il biscotto e cuocerlo in forno a 180-190 °C quindi tagliarlo a forma di rettangolo coi lati di circa 12x5 cm. Preparare la crema chantilly all'ABM.

Riempire i bigné con la chantilly all'ABM mediante un sac à poche.

Sciogliere e temperare il cioccolato bianco quindi glassare i bigné ripieni. Sciogliere il surrogato e mediante un conetto di carta da forno rigare i bigné. Comporre il profiterol.

*1000g biscuit made with olive oil from the Hills of Rimini PDO and nuts
400g choux pasta
250g Chantilly cream made with Aceto Balsamico di Modena PGI
200g white chocolate
50g dark surrogate*

Prepare the choux pasta. Pour the mixture on a baking sheet and bake it in a preheated oven at 190-200 °C. Bake the biscuit dough at 180-190 °C. When ready, cut it in a rectangular shape 12x5cm. Prepare the Chantilly cream made with ABM. Fill the bigne with the Chantilly cream made with ABM with a sac a poche. Melt the white chocolate and use it to glaze the filled bigne. Melt the surrogate and with a paper cone stripe the bigne. Assemble the profiterole.



Autore: **Lucia Calzolari**

2007/2008

Cocktail “Black Mary”

“Black Mary” cocktail

4 cl vodka
2 cl mirtillo
1 cl Aceto Balsamico di Modena IGP
una zolletta di zucchero
tre gocce essenza di mirtillo

Pestare i mirtillo con la vodka nel boston shaker, mettere una zolletta di zucchero, aggiungere il ghiaccio, i restanti ingredienti, shakerare il composto, filtrare e servire.

4cl vodka
2cl blueberries
1cl Aceto Balsamico di Modena PGI
1 sugar cube
Three drops of blueberry essence

Crush the blueberries with the vodka in the Boston shaker. Add the sugar cube, ice and the remaining ingredients. Shake the mixture, filter and serve.

Autore: **Maribel Romani**
2007/2008



Fondello di maialino affumicato all'aneto, cotto al vapore con salsa all'Aceto Balsamico di Modena IGP e miele di castagno

Smoked pork with dill, steam cooked with a sauce made of Aceto Balsamico di Modena PGI and chestnut honey

700 g spalla di maialino
300 g patate
100 g uova
40 g aneto
70 g Parmigiano Reggiano DOP
50 g ribes rossi
20 g sale profumato (sale grosso, rosmarino, pepe)
20 g Aceto Balsamico di Modena IGP
20 g miele di castagno
20 g cumino
30 g burro
20 g farina

Passare il fondello di maialino e nel sale profumato e nell'aneto, e metterlo sottovuoto. Togliere dal sottovuoto e affumicare; nel frattempo mettere a bollire le patate e scaldare l'ABM con un po' di miele di castagno (per rendere più saporita e più densa la salsa aggiungere un po' di fondo bruno e un po' di roux) e andare ad ammorbidire i ribes rossi in una casseruola con un filo di ABM, frullare e passare al setaccio. Una volta che il fondello sarà affumicato scottarlo in una padella, in modo che si formi una bella crosticina, e mettere sottovuoto con la salsa all'aceto e miele.

Cuocere in forno a vapore. Quando le patate sono cotte, sbucciarle, schiacciarle, aggiungendo il Parmigiano Reggiano DOP, il cumino e le uova; mescolare il tutto e mettere il composto in un sac-à-poche formando su una teglia delle roselline (si possono spennellare anche con del tuorlo d'uovo) infornando per qualche minuto a 180 gradi per farle dorare. Infine sfornare il maialino, tagliarlo a fette sul piatto con sopra un po' della sua salsa di cottura ridotta, sfornare le patate e tagliarle a metà facendo un cuore con la salsa ai ribes rossi e l'ABM, completando con un frutto di ribes.

Autore: **Elisa Toni** - 2008/2009

700g pork shoulder
300g potatoes
100g eggs
40g dill
70g Parmigiano Reggiano PDO
50g red currant
20g aromatic salt (rock salt, rosemary, pepper)
20ml Aceto Balsamico di Modena PGI
20ml chestnut honey
20g cumin
30g butter
20g flour

Season the pork with the aromatic salt and dill then place it in a sealed container. Remove from the sealed container and smoke it; meanwhile boil the potatoes and warm up the ABM with the chestnut honey (to flavor and thicken the sauce add some fondo bruno and roux). Soften the red currant in a casserole with some ABM, blend it and strain it. After the pork is smoked, roast it until crusty on the outside then place it in a sealed container with the vinegar and honey sauce. Steam cook in the oven.

When the potatoes are cooked, peel them, mash them, add Parmigiano Reggiano PDO, cumin and eggs; mix everything and put it in a sac à poche and make small roses (you can brush them with some egg whites).

Place in the oven for a few minutes at 180 ° C until they are golden brown. Finally remove the pork from the oven, slice it and put it on a plate with some of its own sauce, remove the potatoes, cut them in halves and make a heart with the red currant sauce and ABM. Garnish with currant.



Aspic d'arance con cuore al porto e spuma all' Aceto Balsamico di Modena IGP

Orange aspic with a heart of Port and foam made with Aceto Balsamico di Modena PGI

800 g arance
250 g zucchero
250 g vino Porto
150 g panna
150 g Aceto Balsamico di Modena IGP
100 g isomalto
25 g gelatina in fogli

Pelare a vivo le arance e tagliarle a spicchi, mettere a mollo le gelatine in acqua fredda per ammorbidirle. Unirle al succo delle arance e raffreddare in abbattitore.

Successivamente preparare il cuore al Porto e inserirlo all'interno con il restante succo d'arance. Lasciare riposare in abbattitore.

*800g oranges
250g sugar
250ml Port wine
150ml heavy cream
150ml Aceto Balsamico di Modena PGI
100g isomalt
25g gelatin in sheets*

*Peel the oranges and cut them in slices, soak the gelatin sheets in cold water to soften them.
Add the orange juice and cool in a chiller.
Prepare the heart of Port and add it to the remaining orange juice. Let it rest in the chiller.*

Autore: **Ruben Biagi**
2008/2009



Cocktail “Sweet Dreams”

Cocktail “Sweet Dreams”

4 cl vino Tokay
1 cl Galliano
1 cl Apricot Brandy
1 cl Aceto Balsamico di Modena IGP

Mettere il ghiaccio nella coppetta Martini e poi nelle due parti del boston shaker.

Con lo stirrer raffreddare la coppetta e il boston shaker. Tirare via il ghiaccio dalla parte piccola del boston shaker e dosare gli ingredienti, poi eliminare il ghiaccio dalla coppa Martini.

Con lo strainer eliminare l'acqua dalla parte grande del boston shaker, chiudere e shakerare.

Dopodiché nella coppa Martini versare gli ingredienti shakerati.

*4cl Tokay wine
1cl Galliano
1cl apricot brandy
1cl Aceto Balsamico di Modena PGI*

Place the ice in a Martini glass and then in the two parts of the Boston shaker. Cool the cup and the Boston shaker with a stirrer.

Remove the ice from the small part of the Boston shaker and pour in the ingredients.

Remove the ice from the Martini glass.

Eliminate the water from the big part of the Boston shaker using the strainer, close it and shake it. Pour the mixed ingredients in the Martini glass.



Autore: **Natascia Greco**

2008/2009

Tajine d'agnello con uvetta e Aceto Balsamico di Modena IGP, cous cous allo zafferano e crema di ceci e mentuccia

Lamb tagine with raisins and Aceto Balsamico di Modena PGI, couscous with saffron and chickpea sauce with mint

1000 g costolette d'agnello
250 g uvetta secca
150 g cous cous
150 g ristretto di Aceto Balsamico di Modena IGP
150 g cipolle dorate
120 g crema di ceci e mentuccia
0.08 g zafferano in busta
1000 ml brodo di carne
200 ml olio extravergine d'oliva
50 ml Aceto Balsamico di Modena IGP
7 foglioline di menta

Tagliare la maggior parte delle cipolle a lamelle. Tritare la restante parte e utilizzarla con olio extra vergine d'oliva come fondo di cottura.

Aggiungere al fondo la carne, le rondelle di cipolla, l'uvetta e portare a cottura bagnando di tanto in tanto con ABM per circa 30 minuti.

Far tostare il cous cous con poco burro e poca cipolla tritata quindi cominciare la cottura bagnando con brodo aromatizzato allo zafferano per circa 20 minuti mescolando continuamente.

Scolare i ceci, metterli a bollire con il brodo per circa un quarto d'ora. Quando sono cotti, raffreddarli e con il frullatore ad immersione frullare i ceci con circa sette foglioline di mentuccia fresca ed un goccio di brodo.

1000g lamb chops
250g raisins
150g couscous
150g ristretto di Aceto Balsamico di Modena PGI
150g golden onions
120g chickpea sauce and mint
0.08g saffron
1000ml meat broth
200ml extra virgin olive oil
50ml Aceto Balsamico di Modena PGI
7 mint leaves

Cut most of the onions in strips. Chop the rest of onions and add extra virgin olive oil and use a base to cook. Add the meat, the strips of onion and the raisins to this base, bring it to a cooking temperature and from time to time wet with ABM, cook for about 30 minutes.

Toast the couscous with a bit of butter and of chopped onion, start the cooking by wetting couscous with the broth and the saffron for about 20 minutes stirring regularly.

Drain the chickpeas and boil them in the broth for about 15 minutes. When cooked, let them cool and blend them with the fresh mint and a drop of broth.

Autore: **Simone Bartolini**
2009/2010



Filetto di cervo con salsa ai frutti di bosco e Aceto Balsamico di Modena IGP

Deer filet with mixed berries and Aceto Balsamico di Modena PGI

600 g filetto di cervo
200 g frutti di bosco
150 g fondo di cervo
70 g Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato
50 g burro
5 g sale
0,5 g spicchio aglio
pepe q.b.
un rametto di rosmarino
50 cl Vodka

(Preparazione in sala con l'utilizzo di una lampada per flambé su un gueridon).

Fondere nella padella a fuoco vivo il burro con il rosmarino fino a farlo diventare spumeggiante. Aggiungere i filetti e farli scottare leggermente da ambe le parti, togliere il rosmarino e l'aglio e fiammeggiare con la vodka.

Disporre i filetti in modo piacevole nel piatto caldo destinato al cliente. A questo punto aggiungere i frutti di bosco, fondo di cervo e sfumare con ABM invecchiato. Far restringere la salsa e aggiungere infine sale e pepe (lontano dal fuoco perché altrimenti la carne perderebbe le sue qualità organolettiche). Salsare i filetti e decorare con un rametto di ribes e un ciuffetto di menta.

Autore: **Lauryana Vladi**

2009/2010

600g deer filet
200g mixed berries
150g deer back
70ml Aged Aceto Balsamico di Modena PGI
50g butter
5g salt
0,5g garlic clove
Some pepper
Fresh rosemary
50cl vodka

(Preparation in the dining area using a flambé lamp on a gueridon).

Melt the butter with the rosemary and the garlic in the pan until it foams. Add the filet and lightly cook on each side, remove the rosemary and the garlic then let it flambé with the vodka. Neatly place the filet on a hot plate to serve to the client.

In the same pan add the mixed berries, the deer back and let it cook with aged ABM.

When the sauce is reduced add salt and pepper (do this away from the meat to avoid any loss of organoleptic qualities).

Pour the sauce on top of the filet and garnish with fresh currant and fresh mint.



Cappuccino di mousse al mascarpone, biscotto ricco al cioccolato e anima all'Aceto Balsamico di Modena IGP

Mousse cappuccino with mascarpone, rich chocolate biscuit with a soul of Aceto Balsamico di Modena PGI

Per il biscotto senza farina

125 g zucchero semolato, 120 g albumi d'uovo, 80 g tuorlo, 70 g cacao in polvere

Per il mascarpone

200 g mascarpone, 50 g meringa all'italiana, 50 g panna montata

Per la meringa italiana

170 g zucchero semolato, 105 g albumi d'uovo, 62 g zucchero semolato, 62 g acqua, 20 g glucosio

Per il topping all'Aceto Balsamico di Modena IGP

170 g zucchero semolato, 50 g Marsala, 50 g mosto d'uva, un litro Aceto Balsamico di Modena IGP

Per il biscotto senza farina: montare i 120 g di albumi d'uovo con 125 g di zucchero semolato incorporare gli 80 g di tuorli appena sbattuti ed infine i 70 g di cacao setacciato. Cuocere in forno a 160° C.

Per la meringa italiana: montare i 105 g di albumi d'uovo con i 62 g di zucchero semolato, bollire i 170 g di zucchero semolato con i 62 g di acqua e i 20 g di glucosio, quando il primo composto sarà montato aggiungere a filo il secondo composto fatto precedentemente bollire, lasciar montare finché il montato non si sarà raffreddato.

Per il mascarpone: amalgamare il mascarpone con la meringa; infine aggiungere sempre con la frusta la panna montata.

Per il topping all'ABM: far bollire 1 lt di ABM con 50 gr di marsala, 50 gr di mosto d'uva e 170 gr di zucchero semolato finché il prodotto non si sarà addensato.

Autore: **Shari Capponi**

2009/2010

For the flourless biscuit

125g granulated sugar, 120ml egg white, 80ml egg yolk, 70g cocoa powder

For the mascarpone

200g mascarpone, 50g Italian style meringue, 50ml whipped cream

For the Italian meringue

170g granulated sugar, 105ml egg white, 62g granulated sugar, 62ml water, 20g glucose

For the topping made with Aceto Balsamico di Modena PGI

170g granulated sugar, 50ml Marsala, 50ml grape must
One liter of Aceto Balsamico di Modena PGI

For the flourless biscuit: Whip 120ml of egg whites with 125g of granulated sugar, incorporate 80ml of egg yolk previously beaten and add sifted cocoa powder. Bake in the oven at 160° C.

For the Italian meringue: Whip 105ml of egg white with 62g of granulated sugar. Boil 170g of granulated sugar with 62ml of water and the 20g of glucose. When the first mixture is whipped add it slowly to the second mix previously boiled. Let it whip until it cools.

For the mascarpone: Mix the mascarpone with the meringue; add the whipped cream while stirring with a whisk.

For the topping made with ABM: Boil 1 liter of ABM with 50ml of Marsala, 50ml of grape must and 170g of granulated sugar till it thickens.



Spaghetti con acciughe e Capperi di Pantelleria IGP, mollica del Pane del Dittaino DOP e spuma di Aceto Balsamico di Modena IGP

Spaghetti with anchovies, Capers of Pantelleria PGI, mollica of Pane del Dittaino PDO and foam made with Aceto Balsamico di Modena PGI

300 g spaghetti
100 g mollica di Pane del Dittaino DOP raffermo grattugiata
130 g Olio extra-vergine di oliva Monte Etna DOP
80 g filetti di acciughe sott'olio
60 g prezzemolo tritato
40 g Capperi di Pantelleria IGP
aglio
pomodoro disidratato
20 g peperoncino piccante tritato
Per la mousse di Aceto Balsamico di Modena IGP
500 g Aceto Balsamico di Modena IGP
50 g Marsala secco DOC
30 g albume

Rosolare lo spicchio d'aglio schiacciato nell'olio di oliva Monte Etna DOP, toglierlo dall'olio e aggiungere i capperi di Pantelleria IGP, lavati in precedenza dal sale, e le acciughe.

Schiacciare il composto con una forchetta, aggiungere il peperoncino e il prezzemolo tritato e togliere dal fuoco. Mettere in una padella l'olio per tostare la mollica sbriciolata.

Cuocere gli spaghetti al dente, scolarli e condirli con la salsa precedentemente preparata e la mollica. Impiattare e aggiungere la mousse di ABM.

Per la mousse di ABM: ridurre a caldo l'ABM di 2/3, raffreddare, unire l'albume e il Marsala nel sifone per ottenere la spuma.

300g spaghetti
100g grated dry mollica of Pane del Dittaino PDO
130ml extra virgin olive oil from Mount Etna PDO
80g filet of anchovies in oil
60g chopped parsley
40g Capers of Pantelleria PGI
Garlic
20g chopped red chili pepper
For the mousse with Aceto Balsamico di Modena PGI
500ml Aceto Balsamico di Modena PGI
50ml Dry Marsala DOC
30ml egg whites

Cook the garlic with some extra virgin olive oil from Mount Etna PDO until it is golden brown, remove from the oil and add it to the Capers of Pantelleria PGI, previously rinsed from their salt, and then add the anchovies.

Crush this mixture with a fork, add the red chili pepper, the chopped parsley and remove from the flame.

Put some oil in a pan to toast the crumbled mollica. Cook the spaghetti until they are "al dente", drain and dress them with the previously prepared sauce and the mollica.

Put in a plate and add the mousse with ABM.

To prepare the mousse with ABM: heat the ABM to reduce two thirds of it, let it cool, add the egg white and Marsala and place in the siphon to obtain the foam.



Autore: **Fabio Vicino**

2010/2011

Scorcio di Monte Bianco all'Aceto Balsamico di Modena IGP

A glimpse of Mont Blanc with Aceto Balsamico di Modena PGI

Per la crema

200 g crema pasticcera, 100 g pasta marron glacée, 2 g gelatina in fogli

Per la crema leggera all'Aceto Balsamico di Modena IGP

100 g Aceto Balsamico di Modena IGP, 100 g panna fresca, 50 g zucchero semolato

Altro

300 g panna fresca, 150 g Pan di Spagna al cioccolato, 100 g meringa Svizzera, 80 g grissini, 30 g cioccolato fondente, 30 g polpa di noce di cocco tritata

Preparare il pan di Spagna al cioccolato, la meringa svizzera e la crema pasticcera.

Passare nella raffinatrice i marron glacée. Miscelare la crema pasticcera con la pasta di marron glacée, raffreddare. In uno stampo emisferico versare un po' di crema, mettere il disco di meringa, la crema leggera all'ABM.

Alla base dello stampo riporre un disco di pandispanna al cioccolato.

Raffreddare bene. Quando la preparazione si è solidificata sformare il dolce in una coppa Asti e ricoprire con panna montata per metà della superficie. Sopra il dessert posizionare i classici spaghetti di marron glacée e decorare con i grissini glassati al cioccolato e rotolati nella noce di cocco grattugiata. Per la crema leggera ridurre l'aceto con lo zucchero e infine unire la panna.

For the cream

200g custard, 100g marron glacée paste, 2g gelatin in sheets

For the light cream with Aceto Balsamico di Modena PGI

100ml Aceto Balsamico di Modena PGI, 100ml fresh heavy cream, 50g granulated sugar

Other

300ml fresh heavy cream, 150g chocolate Pan di Spagna (sponge cake), 100g Swiss meringue, 80g bread sticks, 30g dark chocolate, 30g chopped coconut pulp

Prepare the chocolate Pan di Spagna (sponge cake), the Swiss meringue and the custard. Pass the marron glacée in the refiner.

Mix the custard with the marron glacée paste and chill. In a round ramekin pour some cream, place the meringue disc and the light cream made with ABM.

At the base of the ramekin place a disc of chocolate Pan di Spagna (sponge cake). Cool thoroughly. When solid place the dessert in an Asti glass and cover half of it with whipped cream.

Place the classical marron glacée spaghetti on top and decorate with chocolate glazed bread sticks with grated coconut.

For the light cream, cook the vinegar with the sugar until reduced, then mix it with the heavy cream.



Autore: **Soccorso Faienza**

2010/2011

Sogni Balsamici

Balsamic Dreams

6 g granatina
12 cl succo di Pera Mantovana IGP
6 cl Aperol
4 cl Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato

Mettere nel bicchiere dello shaker e nel bicchiere a calice abbondante ghiaccio e raffreddare le attrezzature utilizzando lo stirrer.

Scolare l'acqua prodotta utilizzando lo streiner. Versare 4 cl Aperol, 12 cl succo di pera, 6 gr sciroppo di granatina, nel boston e shakerare energicamente.

Togliere il ghiaccio presente nel bicchiere a calice e versare il drink con parte del ghiaccio di miscelazione.

Decorare con: fettina di pera incisa ed appesa al bordo del calice con una ciliegina, ciuffetto di menta e fili di buccia d'arancia e cannuccia.

Versare a goccia l'ABM Invecchiato sulla pera decorativa a caduta sul drink e servire

*6g grenadine
12g pear juice, Pears from Mantova PGI
6cl Aperol
4cl aged Aceto Balsamico di Modena PGI*

Put ice in the shaker and in a goblet to chill using the stirrer.

Remove all the water with the strainer.

Pour 4cl of Aperol, 12cl of pear juice, 6g of grenadine syrup in the Boston shaker and shake well.

Remove the ice from the goblet and pour the drink with some of the ice used to mix.

Decorate with: a slice of pear placed on the rim of the goblet, a cherry, some fresh mint, some strips of orange skin and a straw.

Pour some drops of Aged ABM on the pear and serve.



Anguilla di Comacchio all' Aceto Balsamico di Modena IGP su concasse di Pere dell' Emilia Romagna IGP

Eel from Comacchio with Aceto Balsamico di Modena PGI on concasse of Pears from Emilia Romagna PGI

60 g anguilla
60 g arancia
30 g Pere dell'Emilia IGP
18 g zucchero
4 g noci
2 g menta fresca
2 g sale
2 g pepe
8 cl vino bianco
2 cl Aceto Balsamico di Modena IGP
2 cl Vecchia Romagna
succo d'arancia q.b.

A fuoco vivo sciogliere lo zucchero nella padella. A caramellizzazione ottimale inserire il vino bianco, il succo d'arancia e ottenere una salsa omogenea utilizzando una mezza arancia.

Aggiungere le pere e disporre la padella in un rechaud al caldo.

A fuoco dolce, nella seconda padella mettere i pezzi d'anguilla, sfumare con il vino, salare, pepare e flambare con il brandy.

Aggiungere l'ABM. Amalgamare e ridurre la salsa. Disporre al centro dei piatti la concasse di pere. Disporvi sopra i pezzi di anguilla con la salsa ottenuta. Decorare con i gherigli di noci e i ciuffetti di menta.

60g eel
60g oranges
30g pears from Emilia Romagna PGI
18g sugar
4g nuts
2g fresh mint
2g salt
2g pepper
8cl white wine
2cl Aceto Balsamico di Modena PGI
2cl Vecchia Romagna
Orange juice as necessary

Melt the sugar in a pan on a high flame. As as it is caramelized pour the white wine and orange juice to obtain a smooth sauce (use half orange).

Add the pears and place the pan in a hot rechaud. On a light flame and in another pan, place pieces of eel, cook them in wine and add salt and pepper then flambé with some brandy.

Add ABM, mix and cook till the sauce is reduced. To serve, take a dish and place the concasse of pears in the center and then put the pieces of eel with their sauce on top.

Garnish with some nuts and fresh mint.



Autore: Ugo Ardizzoni

2011/2012

Sushi di filetto di cervo e polenta bianca con gelatina di Aceto Balsamico di Modena IGP

Sushi of deer filet with white polenta and gelatin made with Aceto Balsamico di Modena IGP

700 g patate
300 g farina per polenta bianca
100 g filetto cervo
100 g sale
100 g burro
10 g rosmarino
10 g aglio
10 g ginepro
10 g alloro
10 g erba cipollina
10 g agar agar
10 g pepe rosa
500 ml olio d'oliva
500 ml vino rosso
500 ml Aceto Balsamico di Modena IGP

In una padella scaldare l'olio con aglio, rosmarino, alloro. Quando l'olio sarà ben caldo rosolare il filetto lasciando l'interno crudo; in seguito marinare il filetto di cervo con aromi, sale, vino rosso e mettere sottovuoto. In una pentola scaldare 1 litro circa di brodo al quale aggiungerete rosmarino e odori vari, salare e nel momento in cui bollerà aggiungere 300 g di farina bianca per polenta.

Lasciare andare per 10 minuti.

Salare, pepare e aggiungere burro, versare la polenta in un tagliere e quando si sarà raffreddata tagliare e creare dei rettangoli. I rettangoli verranno fatti abbrustolire su una piastra o in forno per una giusta consistenza. In una pentola scaldare l'ABM senza farlo bollire e aggiungere agar agar mescolando con cura per evitare grumi, infine mettere in una placca e lasciare raffreddare in frigo.

Pelare le patate e con taglia verdure giapponese creare i vortici di patate che metteremo sotto acqua corrente, nel frattempo avremo fatto scaldare dell'olio dove friggeremo i vortici.

Il cervo marinato verrà tolto dalla marinatura e verrà tagliato come tartare. Servire la polenta abbrustolita come base, aggiungere la tartara di cervo legata da una striscia di gelatina all'ABM infine accompagnare con vortici di patate.

700g potatoes
300g white polenta flour
100g deer filet
100g salt
100g butter
10g rosemary
10g garlic
10g juniper
10g bay leaves (laurel)
10g chive
10g agar agar
10g pink pepper
500ml olive oil
500ml red wine
500ml Aceto Balsamico di Modena IGP

Take a pan and heat some oil. Add the garlic, rosemary and bay leaves. When the oil is hot the deer filet in and cook it leaving the inside then marinate it with spices, salt, red wine and ce in a sealed container. In another pan heat a liter of broth with rosemary, salt and various ces. When boiling add 300g of white polenta and let it cook for 10 minutes, add salt, pepper butter. Pour the polenta on a cutting board and let it cool. Once it has cooled cut the polenta in rectangles and toast the triangles on a hot plate or oven to achieve the right consistency. In a pan heat ABM without boiling it and add the agar agar. Stir carefully to avoid any lumps then place a container and let it cool in the refrigerator. Fry the potatoes and cut them with a Japanese table cutter to create potato swirls (vortices), place them under cold water, heat some oil and fry potato swirls. Remove the deer from the season and cut like a tartar. Serve by placing the toast polenta as the base for the deer on top, tie with a gelatin strip made with balsamic vinegar, finally add the potato swirls.



Autore: **Majda Nabaoui**

2011/2012

Tajine di manzo glassato all'Aceto Balsamico di Modena IGP e frutta secca, capelli d'angelo alle uvette, mandorle e olio di Argan

Beef tagine glazed in Aceto Balsamico di Modena PGI and dry fruit, angel hair with raisins, almonds and Argan oil

500 g scamone di manzo, 200 g brodo vegetale, 200 g capelli d'angelo, 130 g fichi secchi, 120 g cipolla, 120 g Aceto Balsamico di Modena IGP, 100 g olio di Argan, 100 g noci, 80 g prugne sciroppate, 80 g mandorle, 80 g pasta brik, 60 g albicocche secche, 60 g Olio extra vergine di oliva di Brisighella DOP, 50 g uvetta, 15 g aglio, 13 g sale, 10 g zucchero semolato, 3 g cannella in polvere, 3 g zenzero granulare, 3 g zafferano naturale in polvere

Mettere la carne in un tegame, aggiungere il sale, l'olio, le spezie, la cipolla a pezzetti e l'aglio, miscelare il tutto e lasciare marinare. Unire l'acqua e l'ABM quindi cuocere per 30 minuti a fuoco medio. In una casseruola mettere le prugne ricoprendole d'acqua con 20g di ABM, in un'altra casseruola mettere le albicocche secche ricoprendole d'acqua e 20g di zucchero.

Servire la carne dentro un cono di pasta Brik (avendola prima bagnata con ABM e burro e messa in forno per 7 minuti), con prugne e albicocche ripiene di mandorle

Trattare i capelli d'angelo con acqua e olio di Argan, quindi cuocerli assieme alle uvette e all'ABM, ponendo dell'acqua nella pentola grande. Servire infine con mandorle tritate e aria di Argan, ABM e salsa di fichi secchi e noci.

500g beef rump, 200ml vegetable broth, 200g angel hair, 130g dry figs, 120g onion, 120ml Aceto Balsamico di Modena PGI, 100ml Argan oil, 100g nuts, 80g prunes in syrup, 80g almonds, 80g pasta brik, 60g dry apricot, 60ml extra virgin olive oil from Brisighella PDO,

50g raisins, 15g garlic, 13g salt, 10g granulated sugar, 3g ground cinnamon, 3g granular ginger, 3g ground saffron

Place the meat in a pan, add salt, oil, spices, chopped onion and garlic, mix everything and let it marinate. Pour the water, the ABM and cook it for 30 minutes over a medium flame.

Place the prunes in a saucepan, cover them with water and add 20g of ABM.

In another pan put the dry apricots, cover them with water and add 20g of sugar.

Serve the meat in a cone made with brik dough (previously wet with ABM, butter and placed in the oven for 7 minutes), with the prunes and the apricots stuffed with almonds.

Treat the angel hair with water and Argan oil. Cook the angel hair in the big pan by adding water, the raisins and the ABM.

Serve with chopped almonds, Argan oil, ABM dry fig sauce and nuts.



Autore: **Majda Nabaoui**

2011/2012

Sfera di mousse al Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC con cuore al Pan di Spagna bagnato all'Aceto Balsamico di Modena IGP

Sphere made with mousse of Lambrusco Gasparossa di Castelvetro DOC with a heart Pan di Spagna with Aceto Balsamico di Modena PGI and Italian style meringue

Meringa all'Italiana

400 g zucchero, 250 g albume, 125 g acqua, 50 g glucosio

Pan di Spagna

415 g uova, 300 g zucchero, 250 g farina, 30 g fecola, 15 g miele

Ristretto di vino

200 g Lambrusco, 50 g amido

Bagna all'Aceto

50 g acqua, 50 g zucchero, 50 g Aceto Balsamico di Modena IGP

Mousse

300 g panna montata, 120 g meringa italiana, 12 g gelatina in fogli

Meringa italiana: montare l'albume, scaldare il glucosio con l'acqua e lo zucchero fino ai 18 °C; una volta montato l'albume colare a filo la preparazione calda e finire di montare fino al raffreddamento.

Ristretto di vino: far bollire insieme il vino e l'amido.

Mousse: incorporare la meringa alla panna montata e al ristretto di vino; ammorzare la gelatina e aggiungerla alla base della mousse.

Pan di Spagna: riscaldare le uova e lo zucchero e montare. Aggiungere le farine e cuocere a 180 °C. Una volta pronto tagliarlo orizzontalmente per lo spessore di 1 mm, tagliarlo in forma tonda, bagnarlo con la bagna all'ABM, preparata facendo bollire acqua, zucchero e ABM.

Versare la mousse e metterla in abbattitore per 20 minuti. Aggiungere la meringa precedentemente cotta a 90 °C per 3 ore.

For the Italian style meringue

400g sugar, 250ml egg white, 125ml water, 50g glucose

For the Pan di Spagna (sponge cake)

415ml egg, 300g sugar, 250g flour, 30g starch, 15ml honey

For the ristretto di vino

200ml Lambrusco, 50g starch, To wet the Vinegar, 50ml water, 50g sugar, 50ml Aceto Balsamico di Modena PGI

Bagna Vinegar

50 g water, 50 g sugar, 50 g Aceto Balsamico di Modena

For the mousse

300ml whipped cream, 120g Italian meringue, 12g gelatin in sheets

Italian meringue: whip the egg white, heat glucose with water and sugar to a temperature 18 °C; once the egg white is whipped slowly the warm mixture to it and finish whipping it to cool.

Ristretto di vino: boil the wine with the starch.

Mousse: incorporate the meringue into the whipped cream and the ristretto di vino; soak the gelatin and add it to base for the mousse.

Pan di Spagna: heat the eggs and the sugar, whip. Add the flour and cook at 180 °C. Once ready cut it horizontally, 1mm thick, in a round shape, wet it with the "bagna" of ABM, prepared by boiling water, sugar and ABM.

Put the mousse in a chiller for 20 minutes. Add meringue previously cooked at 90 °C for 3 hours.



Autore: **Matilde Monfredini**

2011/2012

Chateau di foie-gras d'oca sfumato alla Slivovitz con insalatina leggera alle fragole e limone, con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP

Chateau di Foie-gras d'oca (duck) sfumato alla Slivovitz, a salad dressed with strawberry lemon, a cream of Aceto Balsamico di Modena PGI and Albana di Romagna DOC Passi

120 g foie-gras d'oca
100 g pane tostato
50 g fragoline
15 cl Aceto Balsamico di Modena IGP
10 cl Slivovitz
3 cl olio extra-vergine d'oliva

Tagliare una fetta di foie-gras d'oca di forma circolare di 4 cm di diametro e 0,8 cm di spessore. Preparare il carrello con tutto il necessario per la ricetta. Mettere l'olio nella padella. Cuocere il foie-gras un minuto per lato.

Flambare con lo Slivovitz. Lasciare riposare in padella a fuoco spento. Impiattare mettendo il pane, l'insalata condita con una dadolata di fragoline e limone candito a lato del piatto.

Condire l'insalata con un filo di ABM. Adagiare il foie-gras sul crostone di pane rotondo, aggiungere le fragoline sulla sommità e gocce di ABM.

*120g duck foie-gras
100g toasted bread
50g small strawberries
15cl Aceto Balsamico di Modena PGI
10cl Slivovitz
3cl extra virgin olive oil*

Cut a slice of the duck foie-gras in circular shape with a diameter of about 4cm and 0,8cm thick. Prepare a cart with all the necessary ingredients of this recipe. Put the oil in a pan.

Cook the foie-gras for one minute on each side. Flambé with the Slivovitz, turn off the flame and let it rest in the pan.

On a dish place the bread, on the side put the salad dressed with diced strawberries and candied lemon. Add ABM to the salad.

Lay the foie-gras on the round slice of bread, add some strawberries on top and finish with a few drops of ABM.



Autore: **Filippo Marchesi**

2012/2013

Tagliatelle di crepes all'Aceto Balsamico di Modena IGP in salsa bisque e gamberi

Crepes tagliatelle with Aceto Balsamico di Modena PGI in a brisque sauce and

103 g uova intere
63,8 g farina 00
60,8 g latte fresco intero
30 g concentrato di pomodoro
30 g panna
30 g peperoni rossi
20 g gamberi interi
15 g zafferano
12 g burro
10 g scalogno
7 g sale
5 g pepe
5 g chiodi di garofano
5 g alloro
60 ml Aceto Balsamico di Modena IGP
50 ml vino bianco
40 ml Brandy

In una casseruola d'acciaio far appassire l'olio e l'aglio. Aggiungere il carapace insieme alla testa poi il riso. Sfumare il tutto con il vino bianco e brandy. Aggiungere chiodi di garofano, sale, pepe, una foglia d'alloro e zafferano. Far cuocere il tutto per 45 minuti a fiamma alta regolata. A fine cottura aggiungere un bicchiere di panna. Preparare l'impasto di crêpes aggiungendo 50 ml di ABM, sarebbe meglio farlo la sera prima. Pronte le crêpes, tagliarle a forma di tagliatelle. Frullare la salsa pronta nella casseruola, passarla nel doppio cinese. Tagliare i peperoni cotti a Brunoise e marinarli nell'ABM. Servire in una fondina nel seguente ordine: salsa, tagliatelle e infine i peperoni.

*103ml whole eggs
63.8g flour "00" type
60.8ml fresh whole milk
30ml concentrated tomato paste
30ml heavy cream
30g red peppers
20g whole shrimps
15g saffron
12g butter
10g leeks
7g salt
5g pepper
5g cloves
5g bay leaves
60ml Aceto Balsamico di Modena PGI
50ml white wine
40ml Brandy*

In a steel pan brown some garlic with shrimps with the heads then the rice. Finish cooking with white wine and brandy. Add the cloves, the salt, the pepper, and saffron. Cook for about 45 minutes on a high. When finished cooking add a cup of cream. Prepare the dough for the crepes and add ABM to it, best if prepared the night before. Make the crepes and cut them like tagliatelle. Blend the sauce in the pan and pass it through a Chinese strainer. Cut the cooked peppers into Brunoise and marinate them in ABM. Serve in a bowl in the following order: sauce, tagliatelle and finally the pepper.



Autore: Vyacheslav Shygunov

2012/2013

Bocconcini di dentici su crema di peperoni al profumo di Aceto Balsamico di Modena IGP

Bites of snapper over a cream of peppers with a hint of Aceto Balsamico di Modena PGI

100 g olio extra vergine d'oliva, 160 g filetto di dentice con pelle, 120 g peperoni rossi, 80 g zucchine, 16 g cipolla, 20 g olive taggiasche, 40 g pomodorini, 60 g limone, 15 g sale, 21 g olio extra vergine di oliva, 5 g prezzemolo, 4 g basilico, 3 g Aceto Balsamico di Modena IGP, 3 g maizena, 0,5 g alloro, 0,5 g dragoncello, 0,5 g pepe nero in grani, 0,5 g chiodi di garofano, 500 ml Chardonnay bianco fermo, 500 ml acqua

Portare ad ebollizione l'acqua e il vino in un tegame con mezzo limone, alloro, sale, chiodi di garofano e pepe nero in grani. Intanto stufare con l'olio la cipolla tagliata a mirepoix e aggiungere il peperone tagliato nel medesimo modo, far cuocere a fuoco lento per circa 5 minuti.

Soffriggere in padella una fetta di zuccina tagliata per il lungo. Intanto preparare una brunoise con olive taggiasche, zucchine e pomodorini. Lasciarli riposare con un filo di olio e sale con un trito di dragoncello e prezzemolo.

Passare al cutter i peperoni al setaccio. A bollire dell'acqua e vino spegnere e togliere il tegame dal fuoco. Tagliare il filetto di dentice a cubetti di 3,5cm e metterli in infusione per tre minuti. Intanto friggere nel wok con olio d'oliva una chiffonade di basilico.

Impiattare con la zuccina, bagnata di crema di peperoni, quattro cubetti di filetto di dentice, una goccia di ABM su ogni cubetto e qualche ciuffetto di basilico fritto. Sulla destra del piatto mettere tre cucchiaini di crema di peperoni e adagiarvi la brunoise preparata precedentemente.

100ml extra virgin olive oil, 160g filet of snapper with the skin, 120g red peppers, 80g zucchini, 16g onions, 20g olive taggiasche olives, 40g cherry tomatoes, 60g lemon, 15g salt, 21ml extra virgin olive oil, 5g parsley, 4g basil, 3ml Aceto Balsamico di Modena PGI, 3g corn starch, 0.5g bay leaves, 0.5g tarragon, 0.5g black pepper in granules, 0.5g cloves, 500ml Chardonnay, 500ml water

Boil the water with the wine, half a lemon, bay leaves, salt, cloves and black pepper in granules. Meanwhile, cut (mirepoix style) the onion and the pepper and cook them on a low heat in a pan with some oil for about 5 minutes.

Lightly fry a zucchini slice (cut lengthways).

Prepare a brunoise with olives, zucchini and cherry tomatoes. Let them rest with a bit of oil, salt, chopped tarragon and parsley. Pass the peppers through the cutter and sifter.

As soon as the water and wine come to a boil turn off the flame and remove the pot from the stove. Cut the filet of snapper in cubes, about 3,5cm in size, and place them in the hot water for a few minutes.

Fry a chiffonade of basil in a wok with some oil.

On a plate put the zucchini slice dipped in the cream of peppers, add four cubes of filet of snapper, pour a drop of ABM on each cube and then add some of the fried basil. On the right side of the plate pour three spoons of the cream of peppers and lay the brunoise on top of it.



Autore: **Niccolò Soccio**

2012/2013

Il profumo della nebbia

The fragrance of the fog

200 g Kirsh

Per il burro all'olio strutturato: 200 g olio extravergine, 40 g burro di cacao

Per il biscotto all'olio extravergine e cacao: 240 g burro all'olio extravergine, 100 g zucchero a velo, 60 g farina di mandorla, 100 g farina tipo "0", 300 g farina tipo "00", 65 g cacao in polvere, 100 g uova, 0,6 g sale fino, 5 g lievito chimico, una bacca di vaniglia

Cottura del cioccolato bianco: 500 g cioccolato bianco

Crema al cioccolato bianco cotta: 400 g panna calda 35 MG, 300 g panna fredda 35 MG, 10 g glucosio

Amarene: 30 g Amarene Toschi, Zabaione contaminato, 80 g tuorlo, 40 g zucchero, 10 g kirsh, 100 ml Aceto Balsamico di Modena IGP

Per il burro all'olio strutturato: sciogliere il burro di cacao, unire lentamente l'olio a filo. Mescolare bene e versare nei Pacojet, congelare e pacossare fino a ottenere una massa montata molto leggera. Formare il panetto di burro e conservare in frigo.

Per il biscotto all'olio extravergine e cacao: unire in planetaria le farine, il sale, lo zucchero a velo, il cacao e il lievito chimico. Mescolare con la foglia, unire le uova e la vaniglia e infine il burro all'olio. Appena la frolla sarà compatta, conservare nel frigo per qualche ora. Grattugiare direttamente negli stampi utilizzando una grattugia a buchi larghi. Pressare appena e cuocere a 145-150 °C per 20 minuti circa.

Cottura del cioccolato bianco: stendere il cioccolato bianco in una placca dove la cottura possa essere ben omogenea e cuocere in forno a 140 °C circa per 10 minuti. Mescolare uniformemente tutta la massa e continuare a 120 °C per 30 minuti. Completare la cottura ripetendo ancora per due volte quest'ultima operazione.

Crema al cioccolato bianco: bollire la panna e il glucosio e versare sul cioccolato, emulsionare senza incorporare aria aggiungendo la panna fredda e lasciare riposare in frigo.

Amarene sferificate: passare le amarene precedentemente scolate, nell'ABM con all'intero la gelatina, raffreddare e ripetere l'operazione per due o tre volte.

Bolle di vetro: immergere un coppa pasta di piccole dimensioni nell'isomalto liquido, e far scorrere all'interno del coppa pasta l'aceto balsamico. Ripetere l'operazione con il succo concentrato di amarene e l'olio.

200g Kirsh

For the butter made with structured oil: 200ml extra virgin olive oil, 40g cocoa butter

For the biscuit made with extra virgin olive oil and cocoa: 240ml extra virgin olive oil butter, 100g powdered sugar, 60g almond flour, 100g flour "0" type, 300g flour "00" type, 65g cocoa powder, 100ml eggs, 0.6g fine salt, 5g chemical yeast, Vanilla bean

To cook the white chocolate: 500g white chocolate

Cooked white chocolate cream: 400ml hot heavy cream 35 MG, 300ml cold heavy cream, 35 MG, 10g glucose

Amarene (wild cherries): 30g amarene Toschi (wild cherries), contaminated zabaione, 80ml egg yolk, 4 sugar, 10g kirsh, 100ml Aceto Balsamico di Modena P

To prepare the structured oil butter: Melt the cocoa butter and slowly add the oil. Mix well and pour the Pacojet, freeze and then blend (pacossare) until lightly whipped. Make a block of butter and store in the refrigerator.

To prepare the biscuit with extra virgin olive oil and cocoa: Since oil fuses at a lower temperature we cannot go to use the same procedure as we do the pastry. We will mix the two flours, the salt, the powdered sugar, the cocoa and the chemical yeast. Mix the eggs with the vanilla and finally add the butter. As soon as the pastry is compact, store it in the refrigerator for a few hours. Grate directly in the ramekins with a large holes grater. Press lightly and bake at 145-150 °C for about 20 minutes.

To prepare the white chocolate: Lay the white chocolate on a flat sheet so it melts homogeneously and put it in the oven at 140 °C for about 10 minutes. Mix it make it all even and continue to cook it for another minutes, mix it again and continue cooking at 120 for another 15 minutes. Repeat this last procedure twice more to finalize the cooking.

White chocolate cream: Boil the heavy cream and the glucose then pour it on the chocolate, add the cold heavy cream, mix and let it rest in the refrigerator.

Sphere amarene (wild cherries): Drain the amarene (wild cherries) then dip them in ABM with gelatin, cool them and repeat this procedure two or three times. Glass bubbles: Dip the small pastry cups in the liquid isomalt and then drip some ABM inside the cups. Repeat this operation using the concentrated liquid the amarene (wild cherries) and the oil.



Autore: **Simone De Gactano**

2012/2013

Indice

Index

- pag. 3 Prefazione di Mariangela Grosoli, presidente Consorzio Aceto Balsamico di Modena
- pag. 5 Contributo di Massimo Bottura, chef patron Osteria Francescana, Modena
- pag. 7 Aceto Balsamico di Modena: una storia antica
Il ruolo del Consorzio
- pag. 10 L'Aceto Balsamico di Modena: produzione e caratteristiche
- pag. 14 I numeri dell'Aceto Balsamico di Modena IGP
- pag. 15 L'utilizzo dell'Aceto Balsamico di Modena IGP
- pag. 16 Preface from the president of CABM (Consorzio Aceto Balsamico di Modena)
- pag. 17 Contribution from Massimo Bottura, chef patron Osteria Francescana, Modena
- pag. 19 Balsamic Vinegar of Modena: an ancient story
The role of the Consortium
- pag. 20 Aceto Balsamico di Modena: production and characteristics
- pag. 23 Numbers for Aceto Balsamico di Modena PGI
The use of Aceto Balsamico di Modena PGI
- pag. 27 Introduzione di Giuseppe Schipano, direttore Scuola Alberghiera e di Ristorazione, Serramazzoni (MO)
- pag. 28 Introduction from Giuseppe Schipano, director of the Hotel Management and Culinary School,
Serramazzoni (MO)
- pag. 29 Le ricette
The recipes

Coordinamento e testi
Simone Rompianesi

Progetto grafico e impaginazione
Alessandra Mancin - www.mancin.it

Fotografie
Archivio Fotografico Consorzio Aceto Balsamico di Modena
Archivio Fotografico Ferrarini SpA
Ivano Zinelli
Luigi Ottani

Home economist per le ricette
Mariagrazia Picchi

Stampa
Tipografia Moderna - Bologna

© 2013 tutti i diritti riservati



Edizioni Catering Srl
Via Margotti, 8 - 40033 Casalecchio di Reno (BO)
Tel. 051 75 1087 - Fax 051 751011
segreteria@edizionicatering.it - www.ristorazionecatering.it

La riproduzione con qualsiasi processo di duplicazione delle pubblicazioni tutelate dal diritto d'autore è vietata e penalmente perseguibile (art. 171 della legge 22 aprile 1941, n. 633). Quest'opera è protetta ai sensi della legge sul diritto d'autore. Nessuna parte di questa pubblicazione può quindi essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma senza l'autorizzazione scritta dell'editore. In caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.



Consorzio Aceto Balsamico di Modena
www.consorziobalsamico.it