

L'Aceto

Deriva dal latino *acetum*, che a sua volta si ricollega con *acer* "pungente; agro" e si ottiene dalla fermentazione (detta appunto acetica) di liquidi contenenti una debole quantità di alcool (6-8% al massimo in media).

La storia dell'aceto è antichissima. Citato ripetutamente dalla Bibbia, se ne sono trovate tracce in un vaso dell'Egitto prefaraonico, vecchio di circa diecimila anni, a testimonianza del fatto che gli Egizi, così come i Babilonesi e i Persiani, lo conobbero e lo impiegarono per la conservazione dei cibi. Del resto, solo grazie all'aceto i generi alimentari potevano allora essere trasportati su lunghi percorsi. Ma l'aceto era anche, unito all'acqua, una bevanda rinfrescante, contadini e viaggiatori dell'antichità ne facevano largo uso.

Fu però nel Medioevo che l'arte nel preparare l'aceto cominciò ad avere il suo peso, e nelle prime associazioni c'era il massimo riserbo sulla sua lavorazione.

Essendo prodotto da secoli in tante aree geografiche diverse, l'aceto è stato elaborato a partire dai prodotti agricoli più abbondanti e reperibili in ogni zona: dall'uva alle mele, dal malto al pomodoro. Il che si traduce in un ricco e stuzzicante "menu" di aceti diversi.



Acetificio Mengazzoli Levata di Curtatone (Mantova)

L'aceto a Mantova è una tradizione che si perde nel tempo e che veniva tramandata di padre in figlio nelle famiglie di acetai. Il punto di svolta di questa fantastica tradizione è il 1962. All'epoca Giorgio Mengazzoli aveva un sogno: prendere le redini della tradizione artigianale secolare di Mantova e farla conoscere e apprezzare al di fuori dei confini della città, in Italia e nel mondo. È così, semplicemente e spontaneamente come tutte le migliori cose, che l'Acetificio Mengazzoli ha intrapreso un percorso di crescita di cui va orgoglioso. Da allora molti anni sono passati, a Giorgio si sono affiancati i figli Elda e Cesare e la produzione si è diversificata andando dagli aceti di vino a quelli di mele, dalle Creme di Balsamico ai Mostagri, dai sali agli aceti aromatizzati ma la passione di chi ci lavora con costanza e la selezione accurata delle materie prime sono rimaste le stesse e sono cresciute assieme all'azienda e a chi in essa crede.



Aceto Balsamico di Modena IGP Bio

Frutto della continua ricerca delle migliori materie prime e conseguenza naturale che Mengazzoli ha rivolto alla produzione di aceti da uve da agricoltura biologica grazie all'esperienza secolare tramandata di generazione in generazione. Di forte e unico valore organolettico per un insieme di sentori ben equilibrati e fortemente uniti in un blend ricco e pieno di sentori, capaci di conferire vera rotondità di aromi, gusto e densità.



Aceto di Vino Barbera IGT Bio

La voglia di ricercare, di garantire grande qualità e offrire peculiari caratteristiche ai prodotti ha fatto sì che si potesse offrire il gusto e l'aroma delle uve e dei vini da cui derivano. Aceto biologico da singolo vitigno Barbera I.G.T. Pavia fermentato staticamente in barriques, processo che conferisce una qualità fortemente personalizzata, contraddistinguendolo dagli altri aceti per una corposità più evidente e fragranze più forti e intense.



Aceto di Melograno

Si contraddistingue per il suo gusto acidulo intensamente fruttato. Questo frutto è ricco di antiossidanti, utili per combattere i radicali liberi e l'aceto nasce da una lavorazione sapiente che conserva il gusto tipico del frutto appena raccolto.



Condimela - Aceto Balsamico di Mela

Caratterizzato da uno spiccato aroma agrodolce e da una palpabilità vellutata, ottenuto nella preparazione con succo di mele concentrato, fermentato in modo naturale-statico, e lasciato a maturare per un lungo tempo, per ottenere una trasformazione diretta degli zuccheri in acido acetico, e creare così un'acidità meno pungente e un giusto equilibrio con i residui zuccherini della materia prima.