



Nella sezione Innovazione del Better Future Award 2021, premio dedicato alle eccellenze alimentari presenti a Tuttofood, l'aceto di datteri di Casa Olearia Taggiasca ha conquistato il terzo posto. Si presta a insaporire salse, insalate, verdure, formaggi, frutta, yogurt, gelati e cocktail. L'aceto, infatti, si ricava non solo dalla fermentazione di bevande contenenti alcol come vino, birra o sidro, ma anche dalla fermentazione di frutta, miele o cereali. I batteri del genere *Acetobacter* in presenza di aria ossidano l'etanolo contenuto nelle materie fermentate e lo trasformano in acido acetico.

le proprietà organolettiche degli aceti dipendono dal metodo di fermentazione e dalla qualità della materia prima

TRADIZIONE MILLENARIA

Già Egizi, Babilonesi e Persiani utilizzavano l'aceto ricavandolo non solo da vino d'uva, ma anche da datteri e fichi. Ippocrate, il famoso medico greco considerato il padre della medicina occidentale, nel 400 a.C. usava l'aceto per curare le ferite. Gli antichi romani lo utilizzavano come disinfettante, digestivo e per la conservazione dei cibi e gustavano una popolare bevanda a base di acqua e aceto. Successivamente fu utilizzato come disinfettante durante le epidemie di peste e di colera.



SETTEMBRE - OTTOBRE 2022 / 147



■ Djaff on Freepik

la posca, popolare nell'antica Roma, era una bevanda dissetante e dalle proprietà disinfettanti costituita da acqua e aceto di vino

Ingrediente versatile in cucina con numerose proprietà benefiche. Rallenta la digestione e aumenta il senso di sazietà in quanto rende più lento lo svuotamento gastrico e aiuta a mantenere il controllo dei livelli di zuccheri nel sangue. Ha proprietà antimicrobiche, infatti è usato per la conservazione di alcuni alimenti. L'aceto di vino ha un alto contenuto di sali minerali e grazie ai polifenoli dell'uva, è naturalmente antiossidante e in grado di rafforzare il sistema immunitario e di rallentare l'invecchiamento cellulare.

Dall'idromele, la bevanda fermentata più antica al mondo, diluito in acqua e poi fatto acidificare, si ottiene l'aceto di miele. Da non confondere con l'aceto di mele che è il prodotto che deriva dalla fermentazione del sidro o del mosto di mela. Quest'ultimo risulta meno acido dell'aceto di vino, quindi è indicato per chi soffre di problemi di digestione; inoltre contiene vitamine e sali minerali che attivano la circolazione sanguigna.



■ deppishphotos

Quello di pomodoro è ricco di vitamine del gruppo B, antiossidanti, licopene, zinco e potassio; si ottiene mediante fermentazione naturale del concentrato di pomodori. È delicatamente acido a differenza di quello di dattero che è più dolce. L'aceto che invece si ricava dalla naturale fermentazione del succo di melagrana contiene un'elevata quantità di potassio e sali minerali e aiuta a combattere l'obesità; grazie al suo sapore delicato può essere utilizzato per preparare alcuni cocktail.



■ Azerbaijan_stockers on Freepik