

## table des matières

Première partie	
<b>Le vinaigre balsamique traditionnel de Modène</b>	<b>4</b>
1. Histoire	6
2. Comment est-il produit ?	9
3. A table et en cuisine	16
4. Recettes	17
Deuxième partie	
<b>Le fromage Parmesan Reggiano</b>	<b>23</b>
1. Le Parmesan	29
2. Méthode de production	33
3. Les « Marques » du Parmesan	34
Schéma de fabrication du Parmesan	39
4. Recettes	40
La nouvelle segmentation européenne des dénominations d'origines et de qualités	44
Notes personnelles	45

## PREMIERE PARTIE

**LE VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL  
DE MODÈNE (A.O.P.)***ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA (D.O.P.)*

Le vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène est un des plus anciens produits et certainement un des plus typiques du panorama des productions agricoles alimentaires de la province de Modène.

Comme témoignage de son histoire, de son prestige international et surtout de son appartenance au territoire modénais, le 17 avril 2000, la Commission Européenne l'a introduit dans la liste des produits à Dénomination d'Origine Protégée \* (ou Appellation d'Origine Protégée), au sens des Règlements de la CE 2081/92 et 510/2006.

Ses origines sont incertaines. On suppose que sa naissance fut fortuite : puisque le « Balsamique » dérive de la fermentation naturelle et de l'acétification suite à un long vieillissement du moût de raisin cuit, il est probable que ce produit soit né par le hasard de l'amorce de tels procédés microbiologiques dans les conteneurs de moût de raisin cuit (la « saba », typiquement utilisée comme édulcorant, avec le miel) et que, au fil du temps, l'intervention humaine ait mis

\* Vous trouverez en fin de volume un tableau présentant les différentes dénominations européennes de qualité.

au point la technique de production utilisée encore de nos jours.

Cette antique méthode de production du Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène, prévoit l'utilisation du seul moût de raisin cuit, mûri par lente acétification dérivée de la fermentation naturelle et de la concentration progressive dans une série de tonnelets de bois divers, sans aucun ajout d'autres substances. \*

Ce procédé ancien est maintenu intact par les producteurs locaux, lesquels ont le plus souvent hérité la vinaigrerie (« acetaia ») de leurs aïeux et la préservent avec amour et passion, créant un « élixir » qui les distinguent les uns des autres.

A la naissance des enfants, on leur attribue de nouvelles batteries de barriques, marquant ainsi la continuité d'une génération à l'autre.

\* En effet, à l'inverse du vinaigre ordinaire qui provient d'un liquide alcoolique, l'*aceto balsamico* est issu directement du jus de raisin non encore fermenté.

## 2. COMMENT EST-IL PRODUIT ?

Comme déjà précisé, le Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène résulte de la fermentation du moût cuit, œuvre de souches particulières d'acétobacters, très souvent organisés en colonies bactériennes dites « mères », et ensuite de la lente maturation, œuvre elle des enzymes, qui la complète après une longue période de vieillissement, durant laquelle surviennent des transformations essentielles de type chimico-physique. Le moût employé pour l'obtention du Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène provient du foulage de raisin de vignobles modénais typiques : Lambrusco (toutes les variétés et clones), Ancellotta, Trebbiano (toutes les variétés et clones), Sauvignon, Sgaveta, Berzemino et Occhio di Gatta (Œil de Chatte).

Avant que le moût cru commence à fermenter, il se sépare de la pulpe et se démarre dans des récipients de cuisson à feu direct, là où se produit une lente concentration par évaporation, à vase ouvert. Durant la cuisson, s'évapore une quantité d'eau variable et se dévitalise la charge microbienne présente au départ dans le moût, qui ainsi perd sa tendance naturelle à se transformer en vin. Au terme de la cuisson le moût en ressort bruni, remarquablement savoureux et parfumé, à haute teneur de sucre. Le moût cuit, après refroidissement et décantation, est posé à l'intérieur d'une série de tonneaux de volume décroissant et bois différents (rouvre, châtaignier, mûrier, cerisier,

génévrier, etc.). La succession de tonneaux individuels est dénommée « batterie » et se trouve placée dans les combles des habitations où elle est soumise aux variations de température saisonnières. En ce qui concerne le nombre, la capacité, la séquence des tonneaux et la qualité des bois, il n'existe pas de règle fixe. Chaque producteur est libre de former sa vinaigrerie en utilisant des tonneaux et bois selon son goût et la quantité de produit qu'il veut obtenir. Toutefois le nombre minimum des tonneaux est une série (ou batterie) de trois : un grand tonneau où sont effectués les ajouts de moût cuit (et où se produira la fermentation acétique), un tonneau intermédiaire où sera transféré le liquide fermenté pour le mûrissement et un troisième, le plus petit, où sera transvasé le liquide mûri pour être vieilli.

Aujourd'hui la tendance la plus répandue est celle d'avoir une série de tonneaux de bois différents avec une capacité décroissante, qui part du plus grand tonneau contenant le produit plus jeune pour rejoindre le plus petit destiné à récolter le liquide plus mûr. Il n'existe pas une règle rigide à suivre, mais communément les vinaigreries sont constituées d'une série de tonneaux à la capacité décroissante environ de 20 à 30 % de l'un à l'autre.

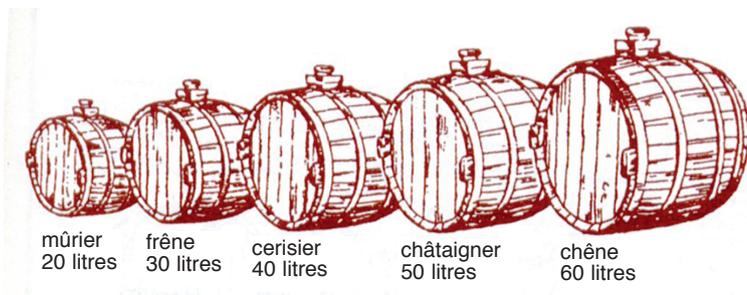
Par exemple pour une série de cinq tonneaux, si l'on suppose que le plus grand soit de 60 litres, on aura une échelle décroissante formée de tonneaux de : 50 - 40 - 30 et 20 litres de capacité.

Si on augmente la grandeur des premiers tonneaux, on pourra obtenir une série de huit contenants ainsi échelonnés : 75 - 60 - 50 - 40 - 30 - 24 - 16 et 10 litres de capacité.

En ce qui concerne les bois, l'orientation générale est celle de disposer de tonneaux de bois tendre et poreux au

départ : pour ainsi favoriser les processus d'évaporation et d'acétification (par exemple le châtaignier), et les bois plus durs dans les tonneaux plus petits, vers l'extrémité de la batterie, pour conserver durablement le produit vieilli (par exemple rouvre et mûrier).

L'alternance des bois dans la batterie contribue à caractériser en un mode unique le produit en lui conférant des parfums et des arômes typiques. L'activité microbologique qui se développe à l'intérieur du moût cuit peut se réassembler dans la fermentation provoquée par les levures osmophyles (*Zygosaccharomyces*, présentes naturellement dans le moût) dans les tonneaux d'acétification à l'intérieur desquels des colonies d'acétobacters engendrent une oxydation simultanée de l'alcool, à mesure que ce dernier se transforme, en acide acétique. Avec le temps, le produit subit une série de profondes transformations concernant les sucres, les alcools, les aldéhydes et les acides organiques contenus, mis en évidence par l'affinement du bou-



### 3. A TABLE ET EN CUISINE

Le Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène, présente des parfums, fragrances et saveurs en mesure de satisfaire les palais les plus exigeants ; il est employé comme condiment pour donner une touche finale à une série très vaste de préparations, raffinées et élaborées jusqu'aux plus sobres et simples. Depuis des siècles dans la cuisine modénaise, il s'ajoute aux viandes et aux légumes bouillis, préférablement encore chauds, et sur toutes les préparations à base d'œuf. Plus récemment, on utilise du « Traditionnel de Modène » sur le poisson cru et cuit et sur les viandes en sauce et rôties. Un grand nombre de cuisiniers célèbres l'utilisent en préparations très originales, allant du hors d'œuvre au dessert. Des résultats surprenants sont obtenus sur les glaces et les fruits tropicaux, les fraises et les pêches. Le Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène associé à des écailles de Parmesan, nous dévoile son terroir et la potentialité de la gastronomie Emilienne. Ainsi, avec les huîtres de Bretagne, il affirme son universalité et son droit à occuper une place de grande importance parmi les produits gastronomiques du monde entier.

*Apéritif et digestif* : une petite cuillerée de « Balsamique Traditionnel » est un insolite et très original apéritif, mais aussi à la fin du repas, un excellent digestif.

## DEUXIEME PARTIE

### LE FROMAGE PARMESAN REGGIANO (A.O.P.)

*FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO (D.O.P.)*

#### LES VALEURS D'UN PRODUIT DU TERROIR

Le Parmesan est parmi les fromages les plus anciens et les mieux connus. Il se produit aujourd'hui essentiellement comme huit siècles auparavant : mêmes ingrédients, même technique, même soin artisanal. Un fromage entièrement naturel qui est le seul en mesure de supporter une très longue période de maturation, et le seul à participer aux missions aérospatiales en conservant inaltérées toutes ses caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles : énergie, goût, très digeste. Le Parmesan est réputé dans le monde entier comme « Roi des Fromages » pour ses caractéristiques de fabrication et ses qualités nutritionnelles et organoleptiques. Sa fabrication est régie par un strict cahier des charges (en italien : *Disciplinaire*), déposé auprès de la Communauté Européenne, puisque le Parmesan est un fromage à Dénomination d'Origine Protégée (DOP), c'est-à-dire un produit qui, en vertu des caractéristiques distinctives et du lien avec le territoire d'origine, jouit d'un régime de protection accordé par la