

Viani



ZEIT

ist unser wertvollster Rohstoff



• IL BORGO DEL BALSAMICO, EMILIA ROMAGNA •





Seit 40 Jahren produziert Il Borgo del Balsamico in der Acetaia in Albinea den echten Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, den klassischen Aceto Balsamico di Modena IGP und Condimenti auf höchstem Niveau.

Cristina Crotti und ihre Schwester Silvia arbeiten mit den uralten Essigfässern auf dem Dachboden, die ihr Vater vor über 40 Jahren dem Adelsgeschlecht der Provinz von Modena und Reggio Emilia abgekauft hatte. Der Mann aus der Modebranche wollte eigentlich nur ein exklusives Hobby für sich und seine Familie pflegen. Die

Fässer sind aus sechs verschiedenen Hölzern gefertigt: Kastanie, Eiche, Kirsche, Akazie, Wacholder und Esche. Sie stammen aus dem 18. und 19. Jahrhundert. Der älteste Balsamessig reift darin seit über 100 Jahren, denn den muss man haben, um im eigenen Leben noch eine Produktion auf die Beine zu stellen. Die beiden Schwestern haben aus dem Hobby einen Beruf gemacht und wirken in dem alten Gehöft, inmitten eines malerischen Gartens und umgeben von alten Rosensträu-



chern und Buchsbauminseln, wie zwei Dornröschen. Dabei kann man sie eher als Alchimisten bezeichnen, so aufwendig sind die Mischungen und Beurteilungen der verschiedenen alten Aceti. Sie planen in Jahrzehnten und Generationen. Zeit ist hier der wertvollste Rohstoff.

Der Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia ist das

gleichwertige Pendant zum Balsamico Tradizionale di Modena und wird ausschließlich aus DOC-Traubenmost hergestellt. Das Mindestalter beträgt 12 Jahre. Auch die jüngeren Balsamessige aus gekochtem Traubenmost und Weinessig für den Alltag sind von hervorragender Qualität. Diese Produkte werden als Aceto balsamico di Modena IGP bezeichnet. Jüngere Produkte aus reinem Traubenmost, denen Essigbakterien zugesetzt werden, tragen die Bezeichnung Condimenti. Sie



CRISTINA & SILVIA
CROTTI



sind für die Küche und als abschließendes Würzmittel vielseitig einsetzbar. Sie reifen bei den Crotti zwischen 3 und 5 Jahren in kleinen Holzfässern aus französischer Eiche. Cristina hat für sie und den Aceto balsamico di Modena IGP ein Farbenkonzept entwickelt: gelb, orange und rot abgestuft, für den unterschiedlichen Gebrauch in der Küche.

Eine weitere Spezialität ist der Saba, ein Traditionsprodukt aus der Emilia Romagna, das vor dem Handel mit Zucker als Süßungsmittel benutzt wurde. Dafür wird nicht fermentierter Traubenmost über offenem Feuer eingekocht.

Viani

Steckbrief

ACETO BALSAMICO

TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP



Bestellen unter
viani.de



Art. 2195

Art. 2196

Art. 2197

Aus dem Saft der **LAMBRUSCO- UND TREBBIANO-REBSORTE** wird über offenem Feuer ein Most eingekocht. Dieser Rohstoff beginnt seine Reifung im größten Fass der Fässerbatterie aus verschiedenen Hölzern auf dem **ALTEN DACHBODEN** hinter halbgeschlossenen Fenstern des Anwesens. Hier sind sie den wechselnden Temperaturen der Jahreszeiten ausgesetzt und ein leichter Windzug weht immer durch. Danach wird Jahr für Jahr, beginnend am Ende mit dem kleinsten Fass, Essig aus dem dahinter lagernden nachgefüllt. Der jüngste Anteil des Tradizionale wandert **MINDESTENS 12 JAHRE** in dieser Fässerbatterie, bevor er abgefüllt werden darf. Il Borgo bietet die 3 Qualitäten des Tradizionale di Reggio Emilia an: aragosta von **12 JAHREN**, argento von **15 JAHREN** und oro, der nach **25 JAHREN** abgefüllt wird.



Viani

Steckbrief

CONDIMENTO

DEL BORGO



Bestellen unter
viani.de
Art. 2182



Art. 2180



Art. 2181



Ausschließlich aus Traubenmost aus **REGGIO EMILIA** hergestellt, erfahren die Condi-
menti die gleiche Aufmerksamkeit wie der Traditionale. Sie reifen **MINDESTENS 5 JAHRE**
in **EICHENHOLZFÄSSERN**. Allerdings durchwandern sie nicht die Fässchenbatterie. Es
sind hervorragende Würzmittel, die es in drei Intensitätsgraden gibt, abhängig von den
Reifejahren: Gialla, Arancio und Rossa. Jedes Condimento wurde für bestimmte Gerichte
konzipiert. Etichetta Rossa, die **HÖCHSTE QUALITÄTSSTUFE**, kann auf Eis, Früchte und
Parmesan geträufelt werden.

ORANGENRISOTTO

mit Entenbruststreifen

& Condimento del Borgo

Zutaten (FÜR 4 PERSONEN)

50 g feingehackte, weiße Zwiebel · 250 g Risottoreis von Melotti (Art. 5714)
natives Olivenöl extra · 25 ml trockener Weißwein · Meersalz · 50 g Butter · 50 g
Parmigiano Reggiano · 1 Bio-Orange · 300 g Entenbrust · schwarzer Pfeffer aus
der Mühle · Condimento del Borgo Etichetta rossa (Art. 2182)

Zubereitung (CA. 90 MIN)

Die Zwiebeln in Olivenöl andünsten. Den Reis dazugeben und glasig werden lassen, dann mit Weißwein ablöschen. Wenn der Alkohol verdampft ist, nach und nach heißes Wasser dazugeben und salzen, bis das Risotto bissfest ist. Butter und Parmesan daruntermischen und mit den Zesten der Orange würzen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Währenddessen die Entenbrust salzen und pfeffern und in einer vorgewärmten Pfanne auf der Hautseite langsam braten, bis das Fett geschmolzen und die Haut knusprig-braun ist. Noch ca. 1 Minute im Backofen fertig-garen. Herausnehmen und noch einmal 2-3 Minuten ruhen lassen, dann in dünne Scheiben schneiden. Das Risotto mit dem Condimento geschmacklich abrunden und mit den Entenbrustscheiben darauf servieren.



Pizza Tinello

MIT OKTOPUS UND TAGGIASCA-OLIVEN

Zutaten (FÜR 4 PERSONEN)

250 g Mehl · ½ Würfel Hefe · ½ TL Zucker · Salz · 200 ml natives Olivenöl extra · 2 Büffelmozzarella à 250 g von Madaio (Art. 3600) · 600 g Oktopus küchenfertig (TK) · 400 g vorgegarte, festkochende Kartoffeln · 4 EL Taggiasca-Oliven von Olio Roi (Art. 7772) · Meersalz · schwarzer Pfeffer aus der Mühle · Aceto Balsamico di Modena IGP 'Il Tinello' Etichetta arancio (Art. 2191)

Zubereitung (CA. 90 MIN)

Das Mehl sieben und eine Mulde machen. Die Hefe, den Zucker und 4 EL lauwarmes Wasser dazugeben und leicht verrühren. Den Vorteig ca. 20 Min. an einem wärmeren Ort gehen lassen. Dann eine Prise Salz dazugeben, 1 EL Olivenöl und 120 ml lauwarmes Wasser. Gut miteinander verkneten und dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 10 Min. mit den Händen durcharbeiten. Zur Kugel formen, mit 1/2 EL Olivenöl bestreichen und unter einem Tuch rund 2 Stunden gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat. Währenddessen den Okto-

pus mit Kartoffelstücken und den Oliven in einer Pfanne in 3 EL Olivenöl garen, salzen und pfeffern. Den Ofen auf 250 Grad vorheizen. Den Teig zu 4 runden Pizzen formen, mit Büffelmozzarella belegen, die gegarten Zutaten darauf verteilen, mit dem restlichen Oliven beträufeln und kross backen. Aus dem Ofen nehmen und kurz vor dem Servieren mit dem Tinello beträufeln.



Steckbrief

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

„IL TINELLO“

Bestellen unter
viani.de
Art. 2190



Art. 2191



Art. 2192

Diese **HERKUNFTSGESCHÜTZTE** Essigsorte wird aus Traubenmost hergestellt, der aus der gesamten Region Emilia Romagna stammen darf. Im Gegensatz zum Tradizionale und den Condimenti wird hier ein kleiner Prozentsatz Weinessig zugesetzt. Dieser **ACETO BALSAMICO** reift ebenfalls in Eichenfässern, allerdings nicht in einer Batterie. Alle drei Qualitäten sind zwischen **3 UND 5 JAHREN** im Fass gewesen. Auch sie sind entsprechend verschiedener Verwendungsweisen in der Küche konzipiert. Die gelbe Qualität (gialla) ist ein spritziger, frisch-säuerlicher, aber trotzdem **KOMPLEXER ESSIG**, der 3 Jahre im Holzfass war.



Antonio Viani Importe GmbH
August-Spindler-Straße 12, 37079 Göttingen, Deutschland
T +49 (0) 551 50 551 -0, F -55, ciao@viani.de

VIANI.DE