



**PEDRONI** dal 1862

Azienda Agricola

Aceto Balsamico di Modena



Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

.....

Rubbiara di Nonantola

Modena

# PEDRONI dal 1862

Azienda Agricola



La familia Pedroni lleva más de 150 años elaborando Aceto Balsamico di Modena, siendo una de las pocas Acetaias que controla todo el proceso de producción, desde la viña hasta el envejecimiento. Este control, un viñedo excepcional de Trebbiano de España, y una gran comprensión técnica de los procesos surgidos de la tradición, explican por qué su Aceto es uno de los más apreciados.

En 1862 Giuseppe Pedroni llegó con su familia a la tierra de Nonantola de Rubbiara, donde obtuvo el permiso para abrir una *Taberna* con derecho a comida y establo. Giuseppe provenía de la llanura de Formigine, pero sus antepasados descendían de los Apeninos. Su hijo Claudio le sucedió en 1871 y fue el responsable de la transformación de la *Taberna* en un sitio destinado al encuentro social, al obtener la *privativa* o derecho, para la comercialización de Sal y Tabaco. Cesare, el nieto de Giuseppe vuelve de la Primera Guerra Mundial para seguir con la tradición familiar. Le sucede un nuevo Giuseppe y a éste, su hijo Italo. Todos ellos aderezaban los platos de su restaurante con su Aceto familiar, que iba ganando fama a través de los años.

Fue este último hijo, Italo Pedroni, quien comprendiendo que los tiempos cambiaban, exigiendo cada vez una mayor profesionalidad, frecuentó los cursos AIS, obteniendo el título de Maestro del Paladar del Aceto

Balsámico Tradicional, se especializó en Enología y obtuvo para su restaurante, el aprecio de las más importantes guías gastronómicas. Italo comprendió la importancia de la Acetaia – vinagrera – familiar y más precisamente de aquel viñedo, pequeño pero auténtico, que atestiguaba sus rancios orígenes asomándose por la ventana de su casa. Este Trebbiano, con un alto nivel de azúcar y su racimo de forma irregular, junto con la técnica de Italo, convirtieron a la Acetaia Pedroni en una vinagrera pluri-premiada en los estrictos concursos anuales, organizados por la Consertereria di Spilamberto, para el nombramiento del “mejor balsámico” de la zona de los antiguos dominios Estenses.

Hoy, el hijo de Italo, de nuevo un Giuseppe, se ocupa de la Acetaia de sus antepasados, dirigiéndola con criterios que respetan integralmente la tradición, que se transmite a través de las generaciones y cuidando con mimo a una cepa, que sabe recompensar sus esfuerzos.



*Italo, presentado en la botella del consorzio di Giuggiaro*

# Historia del Aceto Balsámico di Modena

En 1638 Francesco I d'Este, Duque de Módena, regresaba de España con la condecoración del "Toisón de Oro" y unas cien cepas de un viñedo del cual había apreciado el producto final: Un vino blanco vivaz, perfumado y sabroso que le recordaba al Trebbiano de sus dominios en Italia.



En 1638, Francesco I d'Este, Duque de Módena, regresaba de España con la condecoración del "Toisón de Oro" y unas cien cepas de un viñedo del cual había apreciado el producto final: Un vino blanco vivaz, perfumado y sabroso que le recordaba al Trebbiano de sus dominios en Italia.

Aquellas cepas procedentes de Jerez, del sur de España, fueron pronto rebautizadas como Trebbiano di Spagna, convirtiéndose durante siglos en la uva más cotizada para la elaboración del Aceto de Módena. El único defecto que tenía era su debilidad frente a las enfermedades, que a finales del siglo pasado, fue la causa de su casi extinción en la provincia de Módena.

A mediados del siglo XX sólo quedaban algunas islas de esta cepa, entre ellas un pequeño viñedo, pequeño como un pañuelo, situado en Rubbiara de Nonantola, como parte de una sencilla *Taberna* propiedad de la familia Pedroni.

 Area de producción del Vinagre Balsámico Tradicional de Módena



## DIFERENTES TIPOS de ACETO di MODENA



### ACETO BALSÁMICO DE MÓDENA

Se obtiene de la mezcla de vinagre de vino y concentrado de mosto, añadiéndole un poco de azúcar líquido y algún estabilizante. Este proceso es el más difundido, con una producción de unos 160 millones de botellas de 25 cl, y con una amplia gama de precios, dependiendo de la calidad, del envejecimiento y de la presentación. A partir de cinco años de envejecimiento, se puede obtener de forma natural, sin añadir caramelo ni estabilizantes, es decir, se produce únicamente por la combinación de vinagre de vino con concentrado de mosto.

En Pedroni, el proceso es como se indica, con la diferencia de que el vinagre es propio, envejecido cuidadosamente y mezclado con mosto cocido también en la propia Acetaia.

## ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

Se obtiene exclusivamente del lento avinagramiento de mosto de vino cocido, gracias a las “madres” contenidas en pequeñas barricas muy viejas. El proceso consiste en hervir a fuego lento durante varias horas, el mosto obtenido inmediatamente después del clarificado, antes de que haya iniciado la fermentación. Una vez se ha eliminado el 40 ó 50% del agua, se introduce en botas o tinas donde se inicia el avinagramiento. Transcurridos 2 ó 3 años, este producto servirá para iniciar el proceso en la batería.



*Todas las botellas del Aceto Balsamico Tradizionale di Modena llevan el sello del consorzio di Giugugaro*

La batería consiste en 5 barricas de capacidad decreciente – 60-50-40-30-20 l. –, cada una de una madera distinta – roble, castaño, cerezo, fresno y morera –.

La saca, método parecido al usado en Jerez, se efectúa cada año. Se saca un máximo de 2 litros de la más pequeña de las botas, que serán rellenados de la barrica previa y así sucesivamente, hasta que la más grande se rellenará del aceto de las tinas o botas con los litros necesarios para compensar la saca y la pérdida acumulada de la evaporación de toda las barricas anteriores; aproximadamente unos 15 ó 16 litros. Su envejecimiento debe de ser de un mínimo de 12 años, pudiendo llegar hasta los 100, cuando ya se ha convertido en una masa mantecosa, de unos aromas y sabores increíblemente complejos y agradables.

## CONDIMENTO BALSAMICO DI MODENA

Teóricamente es el mismo tipo de producto que el Tradizionale, aunque sin el control del Consejo Regulador. Al evitar todos los análisis, muestras y condiciones impuestas por el consejo (como la botella), el productor puede permitirse unos costos más reducidos y por lo tanto, poder salir al mercado con precios más económicos.

La garantía depende de la confianza que merezca cada productor y su representante. En general la calidad suele ser buena.

# Aceto Balsamico di Modena

## Giovane

GIOVANE

Zona de origen: Módena, Reggio Emilia, ITALIA  
Producto: Vinagre Balsámico de Módena (3 años)  
Cepas: Trebbiano di Spagna  
Suelo: Arcilla de aluvi6n

Crianza: 3 a6os en tonel de roble  
Acidez: 6%  
Presentaci6n: 25 cl.

3 a6os  
Vinagre Balsámico

Producto de envejecimiento corto. Se trata de un vinagre de Módena pensado para ser usado en la ensalada, donde revelará su crianza y su raza; aunque también puede utilizarse en la preparaci6n de salsas donde quiera usarse un vinagre con un gusto más intenso. Su acidez lo convierte en un vinagre para todos los usos con aromas dulzones de la crianza en madera y del mosto del que ha sido elaborado. Un vinagre de Módena para el uso diario.

## Maturo

MATURO

Zona de origen: Módena, Reggio Emilia, ITALIA  
Producto: Vinagre Balsámico de Módena  
Cepas: Trebbiano di Spagna  
Suelo: Arcilla de aluvi6n

Crianza: 5 a6os en tonel de roble  
Acidez: 6%  
Presentaci6n: 25 cl. lacrada, estuche naranja

5 a6os  
Vinagre Balsámico

Producto de envejecimiento medio. Indicado para aquellos amantes del vinagre de Módena de carácter, que aún quieran usarlo tanto en ensaladas como ya directamente sobre algunos platos que necesiten un vinagre de gran aroma. Resalta por su complejo aroma y una acidez domada por el mosto. La crianza le confiere un gran equilibrio. Aceto suave y ligeramente dulce, que ya empieza a ser dominado por la persistencia típica de los Módena y que sólo necesita unas gotas para aderezar cualquier plato con su delicioso sabor.

## Vecchio

VECCHIO

Zona de origen: Módena, Reggio Emilia, ITALIA  
Producto: Vinagre Balsámico de Módena  
Cepas: Trebbiano di Spagna  
Suelo: Arcilla de aluvi6n

Crianza: 10 a6os en tonel de roble  
Acidez: 6%  
Presentaci6n: 25 cl. estuche rojo

10 a6os  
Vinagre Balsámico

Producto de envejecimiento largo. Un Aceto Balsámico de elevada calidad organo-léptica. La crianza prolongada se muestra en el gran equilibrio que muestra entre sus componentes ácidos y sus componentes dulces. Su densidad golosa lo hacen un ingrediente ideal para cualquier plato, no sólo la verdura sino también la carne y la preparaci6n del pescado, donde revelará su completa paleta de sabores y aromas. Como mejor exhibe su calidad es directamente en el plato, por si solo o sobre la vianda.

### FRESAS AL BALSAMICO DI MODENA

Ingredientes: Fresas del bosque.  
Azúcar.  
Aceto Balsamico di Modena.  
Con fresas del bosque (o fresas grandes cuarteadas), lavarlas y secarlas. Ponerlas en una vasija y condimentar con dos o tres cucharaditas (depende de la cantidad de fresas) de un buen Aceto Balsamico di Modena. Dejar en reposo 15 minutos, luego espolvorear con la cantidad deseada de azúcar. Advertencia: es necesario mezclar bien, aunque delicadamente, las fresas, el azúcar y el balsámico. Servir en copa y saborear no solamente con el paladar sino también con la vista y el olfato.

### BALSAMICO CON HELADO DE VAINILLA.

Colocar en un plato dos o tres bolas de un buen helado de vainilla y condimentar con una o dos cucharaditas de un buen Aceto Balsamico di Modena. Servir y disfrutar de la explosi6n de olores y sabores.





## Italo

# Aceto Balsamico Tradizionale

Módena, Reggio Emilia, ITALIA  
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena  
D.O.C.  
Categoría: Affinato

Cepas: Trebbiano di Spagna  
Suelo: Arcilla de aluvi3n  
Crianza: 12 a3os.  
Botella del consorzio di Giuggaro

12 a3os  
Vinagre Balsamico Tradizionale

El m3tico vinagre Bals3mico Tradicional de M3dena, obtenido del mosto de uva cocido madurado en una acetificaci3n lenta y natural. Fruto de una progresiva concentraci3n en una serie de toneles de maderas diferentes, sin adici3n de ninguna sustancia arom3tica. Color pardo oscuro, fuerte y l3cido. Densidad media. Perfume caracter3stico y complejo, penetrante, con una acidez agradable y arom3tica. Con la explosi3n de sabores agridulces tan caracter3stica, el afinato es un aut3ntico Aceto Tradizionale que hace honor a su merecida fama.

## Guiseppe

M3dena, Reggio Emilia, ITALIA  
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.C.  
Categoría: Extravecchio  
Cepas: Trebbiano di Spagna

Suelo: Arcilla de aluvi3n  
Crianza: 25 a3os. Presentaci3n: 10 cl. Botella del consorzio di Giuggaro

25 a3os  
Vinagre Balsamico Tradizionale

Este vinagre bals3mico tradicional de M3dena proviene de una bater3a iniciada por el abuelo Giuseppe. Fruto de una progresiva y larga concentraci3n en una bater3a de toneles, posee un color pardo oscuro, fuerte y l3cido; con un cuerpo de una gran densidad, que lo hace fluido m3s que l3quido. Perfume caracter3stico y complejo, con una acidez casi imperceptible, increblemente arom3tico. El Extravecchio es el producto m3s exclusivo de los Acetos de M3dena, el m3s prestigioso y admirado.

## Cesare

M3dena, Reggio Emilia, ITALIA  
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.C.  
Categoría: Extravecchio  
Cepas: Trebbiano di Spagna  
Suelo: Arcilla de aluvi3n

Crianza: M3nimo de 50 a3os, media de 70/80.  
Fecha de embotellado: 4 de Marzo de 2003  
Tirada: 106 botellas numeradas del 248529 al 248634 del registro de la D.O.C.  
Botella de 10 cl. del consorzio di Giuggaro

50 a3os  
Vinagre Balsamico Tradizionale

Perdonen el retraso... pero era necesario para llegar al contenido de esta botella, que proviene de la acetaia privada de la familia Pedroni, formada de bater3as y vasijas pertenecientes a Cesare Pedroni, 3ª Generaci3n de los Pedroni en Rubbiara, entre el siglo XIX y el XX. Envejecido durante casi un siglo, este Aceto se distingue por su elevada densidad, el perfume profundo, penetrante y el sabor intenso y aterciopelado. Se trata de un Aceto para los amantes y entendidos. Una botella preciosa vista la increble calidad y la min3scula cantidad que se destina al consumo. Disponibilidad para Espa3a 10/12 botellas por a3o.

### ENSALADA DE BOGAVANTE

Ingredientes para 1 persona:  
1 Bogavante de 500 g.  
cocido por 5 minutos, limpiado y sin caparaz3n.  
Unas hojas de ensalada de Treviso cortada "a julienne".  
Unas hojas de hinojo fresco.  
10 jud3as verdes cocidas durante 10 minutos.  
1 huevo duro cortado en 4 gajos.  
La piel de un tomate para formar una rosa.

#### Primera salsa:

60 g. de mahonesa.  
1 cucharadita de cebollino com3n cortado fino.  
1 cucharada de perejil picado.  
1 cucharada de cilantro picado.  
1 cucharada de estrag3n picado  
Mezclar todas estas hierbas con la mahonesa.

#### Segunda salsa:

60 g. de aceite de oliva.  
30 g. de Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.  
1 cucharada de albahaca picada.  
Sal y pimienta.  
Mezclar todos los ingredientes juntos.

Servir el Bogavante con la guarnici3n y las dos salsas aparte.





# Sugerencias para el empleo del Vinagre de Módena

El Vinagre Balsámico Tradicional de Módena es tenaz e “individualista” por vocación y selección precisa. La mejor forma de conocerlo es probarlo con la punta de una cuchara para percibir cada vez la armonía y la plenitud de su sabor junto con el componente fuerte que lo identifica. Después de esta constatación se escoge como usarlo, por ejemplo, en una escalope o en una ensalada fresca. Existen, de todas formas “normas” dictadas y aconsejadas por la experiencia de más de cien años de empleo que define el “balsámico” como uno entre los últimos ingredientes nombrados en la secuencia prevista para la preparación gastronómica.

## ESCALOPE DE HÍGADO al Vinagre Balsamico Tradizionale di Modena y hongos “Galletti”

Ingredientes para 4 personas:

400 g. de hígado gordo (de pato o ganso, crudo, para cortar en 4 escalopes del mismo grosor).

1 cucharada de Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

300 g. de hongos “Galletti”.

1 diente de ajo.

1 cucharada de perejil picado.

50 g. de mantequilla.

Sal y pimienta.

Limpia los hongos, lavarlos y secarlos bien; llevarlos a cocción en una sartén con sal a fuego intenso durante 5 minutos.

Eliminar el agua que han liberado los hongos y finalizar la cocción agregando el ajo picado, la mantequilla y sucesivamente el perejil.

Condimentar con sal y pimienta y mantener al calor.

Calentar una sartén y soasar los escalopes de hígado gordo (ya condimentados con sal y pimienta y pasados por harina), a fuego muy intenso, 3 minutos de cada lado. Secarlos con papel absorbente y servirlos junto a los hongos, rociando con algunas gotas de Vinagre Balsamico Tradizionale di Modena.

## DENTON EN SALSA DE CEBOLLA y Vinagre Balsamico Tradizionale di Modena.

Ingredientes para 2 personas:

1 dentón de 500 g.

2 cebollas rojas.

3 cucharadas de Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

3 cucharadas de vino tinto.

2 cucharadas de aceite de oliva.

1 diente de ajo.

1 trocito de mantequilla

Sal y pimienta.

Limpia el pescado y quitar las espinas dejando la piel. Cortar la cebolla en rodajas muy finas, freírlas con un diente de ajo entero y dos cucharadas de aceite de oliva, durante diez minutos, a fuego muy lento.

Agregar el vino tinto, el Aceto Balsámico y dejar evaporar. Cocinar aparte el filete de dentón a la plancha del lado de la piel, para que quede crujiente; dar la vuelta al filete, y finalizada la cocción, calentar la salsa, agregar la mantequilla, la sal y la pimienta.

Servir el filete sobre la salsa.

**“PRIMERAS  
MARCAS”**

**DISTRIBUIDORA**

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.

Tel 93 804 55 05 · Fax 93 805 36 67

C/ Alemany n°51, 08700 Igualada (Barcelona)

[www.diprimsa.es](http://www.diprimsa.es)