



**ACETAIA LEONARDI 1871 DEBUTTA AD IDENTITA' GOLOSE MILANO
DAL 22 AL 24 FEBBRAIO 2025**

Dal 1871, l'Azienda Agricola Leonardi si dedica alla produzione artigianale di eccellente Aceto Balsamico di Modena, seguendo gli antichi saperi che si tramandano da 5 generazioni. L'azienda si estende su 25 ettari di vigneti, prevalentemente della tipologia Trebbiano di Modena (uva bianca) e di Lambrusco (uva rossa) nelle qualità di Sorbara, Castelvetro e Ancellotta. La famiglia Leonardi, circondata da collaboratori esperti e premurosi, continua a seguire in loco ogni fase del processo produttivo, certificandosi pertanto azienda a filiera corta. Presso la Corte di Casa Leonardi è infatti sempre possibile osservare il lungo ed affascinante percorso di vita del nobile Aceto Balsamico.

Acetaia Leonardi esordisce alla 20° edizione del Congresso dedicata alle identità del futuro, per mostrare come il simbolo della storia e della tradizione gastronomica modenese, l'Aceto Balsamico, sia dotato di caratteristiche sensoriali e versatilità di impiego ideali per rendersi prodotto innovativo protagonista fra le *Identità Future*, tema annuale di Identità Golose 2025.

L'Aceto Balsamico è un condimento unico al Mondo, la cui produzione è limitata poiché confinata alle Province di Modena e Reggio Emilia. Il microclima di queste terre, con forti sbalzi termici tra estati calde ed umide ed inverni rigidi, permette ai Mosti di fermentare e maturare ottimamente nei sottotetti secondo i metodi tradizionali di produzione. Questa tradizione è ancora viva nella famiglia Leonardi, che con dedizione, pazienza e meticolosa cura riproduce di anno in anno il ciclo di produzione dell'Aceto Balsamico di Modena, con gesti che si ripetono da secoli e che danno vita ad un'emozione sempre rinnovata.

In occasione del Congresso, Acetaia Leonardi proporrà due facce della propria identità.

Una legata alla Tradizione, presentando una selezione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Aceto Balsamico di Modena IGP e Riserve di Condimenti Balsamici monolegno che donano il loro carattere connotato a pietanze specifiche, fino al vero simbolo di eccellenza dell'Acetaia Leonardi unico nel suo genere, ovvero il Condimento Balsamico 150 Travasi.

L'altra identità è legata all'Innovazione, proponendo una degustazione di Balsamico in Perle, ovvero la rivisitazione dei Condimenti Leonardi in chiave molecolare totalmente vegetale, i Condimenti ottenuti tramite differenti processi di cottura e affinamento, come il Bianco e Rosé, fino ai Balsamic Gin, la visione più estrema dell'utilizzo dei nostri prodotti.

Balsamic Gin è uno spirito non alcolico, ottenuto dall'infusione di 7 botaniche all'interno di una base di Condimento Balsamico. Il risultato è un prodotto intenso, molto aromatizzato, perfetto per marinature, creazione di maionesi, salse e vinaigrettes, ma soprattutto come ottimo alleato nel mondo del mixology: è infatti una ottima alternativa a sciroppi o basi aromatizzanti alcoliche, perfetto per la creazione di cocktails o soft drinks di eccellenza.