Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Aceto aromatizzato: come farlo in casa?

Lun 10/07/2023 - 12:54

Conferire una nota aromatica all'aceto di vino oppure di mele è semplice, basta aggiungerci infatti delle erbe aromatiche oppure selvatiche, fiori, frutti, ortaggi oppure delle spezie. L'aceto aromatizzato fatto in casa può essere inoltre un'ottima idea regalo.

"Bastano un aceto di mele o di vino di qualità con un grado di acidità compreso tra il cinque e il dieci per cento, un contenitore di vetro richiudibile dall'apertura ampia, gli aromi e tempo", spiega Silke Raffeiner, nutrizionista del Centro Tutela Consumatori Utenti. "Prima di cominciare, è consigliabile far bollire il contenitore oppure lavarlo con acqua molto calda. Per un litro di aceto ci vogliono almeno 100 grammi di frutta fresca (talune ricette ne consigliano fino a 250 grammi) oppure 100 grammi di erbe fresche o 15-20 grammi di erbe o fiori secchi. Gli ingredienti freschi vanno lavati accuratamente e asciugati tamponando con un panno di cotone o carta assorbente. I frutti più grandi vanno poi tagliati in piccoli pezzetti e alle ciliegie va tolto invece sia il picciolo che il nocciolo".

Una volta preparati tutti gli ingredienti per aromatizzare l'aceto, questi vanno inseriti nel contenitore in vetro e coperti completamente con l'aceto. Dopo di che si procede chiudendo il contenitore e lo si ripone in un luogo buio e fresco, lasciando gli aromi in infusione dalle due alle quattro settimane. Trascorso tale periodo di infusione, l'aceto può essere versato in bottiglie sterilizzate attraverso un colino foderato con un canovaccio pulito o un filtro da caffè. Se i contenitori sono ben chiusi e riposti in luogo fresco e buio, l'aceto aromatizzato si conserva per circa sei mesi, e per circa un anno se conservato in frigorifero.

Per un aceto dall'aroma mediterraneo si possono aggiungere all'aceto di vino bianco timo, rosmarino, origano, basilico e/o salvia, creando volendo anche un misto di erbe aromatiche. L'aggiunta di citronella, menta e scorza di limone biologico – va usata solo la parte gialla più esterna – ci regala un aceto dal gusto fresco e fruttato, ideale per le pietanze estive. Si possono utilizzare anche fiori, in primo luogo quelli di sambuco e di nasturzio o tropeolo (Tropaeolum) e i petali di rosa. Con i fiori di tropeolo l'aceto acquisisce una nota più saporita e piccante, con i fiori di sambuco oppure i petali di rosa l'aceto diventa invece deliziosamente profumato. Per l'aceto alla cipolla occorre tagliare le cipolle in quarti e lasciarle in infusione nell'aceto con foglie d'alloro, timo e chiodi di garofano. Per preparare l'aceto

all’aglio si aggiungono otto spicchi d’aglio in un litro d’aceto. Molto particolari sono anche l’aceto al lampone e alla ciliegia, poiché oltre agli aromi fruttati l’aceto acquisisce anche il colore dei lamponi o delle ciliegie. Per aromatizzare l’aceto si possono utilizzare anche le more e i frutti selvatici come prugnole e rosa canina, e persino i frutti essiccati come i fichi secchi (20 frutti per un litro d’aceto). A seconda dei gusti, si possono poi aggiungere anche delle spezie come pepe (verde) in grani, semi di senape, zenzero, peperoncino e anche del miele, giusto per aggiustare e arricchire il sapore dell’aceto aromatizzato.