

Osiet, Aset, Ozejt

Categoria: Condimenti.

Denominazione ufficiale: Osiet, Aset, Ozejt.

Area di diffusione: Friuli Collinare orientale.

Cenni storici: la storia dell'aceto si confonde con quella del vino, probabilmente in regione la vite veniva coltivata già dai Celti, ma fu in epoca romana che la sua coltivazione ebbe un forte impulso. L'acetificazione era sfruttata fin dall'antichità senza conoscerne le cause, ed è solo nella seconda metà dell'800, grazie agli studi di Pasteur, che venne definita la biochimica della trasformazione consentendo così di avviare la produzione organizzata.

Descrizione sintetica: pregiato condimento di colore giallo ambrato, derivato dall'acetificazione di vini ottenuti da uve a bacca bianca, soprattutto Friulano e Ribolla.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: il procedimento seguito per la produzione dell'aceto è un metodo artigianale basato sull'acidificazione spontanea del vino ad opera di batteri aerobi ed è necessario partire da vino sano, di qualità, preferibilmente secco. Altro requisito fondamentale è il grado alcolico tale da consentire di ottenere un aceto con almeno il 6% di acido acetico per garantire la conservabilità.

Le uve vengono lasciate fermentare a lungo sulle bucce ed il vino da esse ottenuto viene lasciato maturare in presenza delle fecce nobili che contribuiscono a trasferire aromi e profumi. Dopo una filtratura viene posto in botticelle scolme, solitamente di rovere, e viene inoculato uno starter che consente di accelerare l'avvio del processo di acetificazione. Conclusosi il processo di trasformazione dell'alcol in acido acetico viene trasferito in altre botticelle, mantenute sempre colme, in cui viene fatto invecchiare da 3 a 5 anni.



Utilizzo in cucina: preparazioni culinarie in agrodolce, per condire insalate, ma anche pesce grasso, uova, verdure bollite, per marinare le carni ed è pure un ottimo condimento per frutti di bosco.

Per maggiori informazioni:

ERSA – Servizio promozione, statistica agraria e marketing

annamaria.azzarello@ersa.fvg.it

tel. +39 0481 386540 cell. +39 3358230579