

Italiaonline presenta FOODINITALY

GABRIELE MIRRA

Chief Operating Officer di Italiaonline

17 marzo 2015

FOOD ITALY

• Eccellenza • Qualità • Tradizione •

www.foodinitaly.com

Cos'è FoodInItaly

FOOD in ITALY

Il punto di riferimento dell'eccellenza enogastronomica italiana



DOP



IGP



STG



PAT



794

Prodotti tipici
certificati



Più di
4.500

Prodotti
Agroalimentari
Tradizionali



Più di
10.000

Produttori
certificati
Food e Wine



Magazine

Articoli su culture
e stili di vita,
tradizioni, filiere

Mission

FOOD
in
ITALY



VALORIZZARE LE ECCELLENZE ITALIANE DEL TERRITORIO:
DAI PRODOTTI ALLE ESPERIENZE



VALORIZZARE TERRITORI E TRADIZIONI CULINARIE
CHE VALE LA PENA SCOPRIRE E GODERE



FAVORIRE IL CONTATTO TRA PRODUTTORI E
CONSUMATORI

Scopri i prodotti tipici della regione

Calabria (358) ▾



Calabria



Peperoncino
piccante
calabrese

Il peperoncino in Calabria
generalmente è coltivato, da
quasi tutte le famiglie, in vasi
...

Soppresata di Calabria DOP
Capocollo di Calabria DOP
Liquirizia di Calabria DOP
Clementine di Calabria IGP
Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP
Patata della Sila IGP
'Nduja
Caciocavallo Silano DOP
[Scopri tutti i prodotti tipici](#)
[Scopri tutte le denominazioni vini](#)



🔍 Olio, 'nduja, chianti...

📍 Dove

Cerca

Scopri i prodotti certificati:



DOP



IGP



STG



PAT





CARICA ALTRO

Vini bianchi
"Il vino conforta la speranza."
(Aristotele)

< Scegli la regione >

○ ○ ○ ○ ○ ●

Scopri FoodInItaly
Prodotti tipici
Denominazioni vini
Produttori
Notizie
Certificazioni
Glossario
Cos'è FoodInItaly

I più cercati
Formaggi Lombardia
Olio DOP
DOP lombardi
Frutta campana
Dolci siciliani
Carni e salumi laziali
Frutta DOP

Prodotti e denominazioni
Benaco Bresciano IGP
Lambrusco Mantovano DOP
Sabbioneta IGP
Bresaola della Valtellina IGP
Mela di Valtellina IGP
Melone Mantovano IGP
Nostrano Valtrompia DOP

Scopri i prodotti tipici della regione

Calabria (358)



Calabria

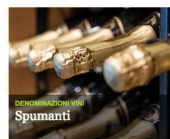


Peperoncino
piccante
calabrese

Il peperoncino in Calabria
generalmente è coltivato, da
questi tutti le famiglie, in vasi

Scappasole di Calabria DOP
Casciotta di Calabria DOP
Liquorizia di Calabria DOP
Clementina di Calabria IGP
Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP
Patata della Sila IGP
Nobile
Caciocavallo Silano DOP
Scopri tutti i prodotti tipici
Scopri tutte le denominazioni IGP

Scopri i prodotti certificati:



CARICA ALTRO



○○○○●

Scopri FoodItaly
Prodotti tipici
Denominazioni vini
Produttori
Notizie
Certificazioni
Glossario
Cofè FoodItaly

I più cercati
Formaggi Lombardia
Olio DOP
DOP Lombardi
Frutta campana
Dolci siciliani
Carri e salumi laziali
Frutta DOP

Prodotti e denominazioni
Banaco Bresciano IGP
Lambrusco Mantovano DOP
Salsobianca IGP
Bresaola della Valtellina IGP
Mela di Valtellina IGP
Melone Mantovano IGP
Nostrano Valtrompia DOP

Come funziona



FoodInItaly consente una ricerca avanzata di prodotti tipici italiani, piatti tradizionali e vini, oltre alle aziende produttrici dei più importanti prodotti DOP e IGP



Il motore di ricerca e i filtri permettono la ricerca per ogni regione e specialità alimentare

The screenshot shows the FoodInItaly website interface. At the top, there's a search bar with 'Aceto' entered and a 'Cerca' button. To the right, a 'Top ricerche' section lists 'Formaggi, Aceto balsamico, Dolci siciliani, Crudo, Pomodori, Mozzarella, Olio, Vino Bianco'. Below the search bar are navigation tabs for 'Prodotti tipici', 'Denominazione vini', and 'Produttori'. A filter bar includes 'Categorie', 'Regioni', 'Certificazioni', and 'Ordina per: Rilevanza'. The main content area shows 12 results for 'Aceto'. The first three results are highlighted with a blue box:

- Aceto di mele**
Tipo: Oli, grassi e condimenti, aceto
Dove: Provincia di Udine
Prodotto ottenuto con mele raccolte manualmente preferibilmente da piante sparse, non presenti in modo intensivo, di antica varietà (con caratteri...)
[SCOPRI IL PRODOTTO](#)
- Aceto di mele**
Tipo: Oli, grassi e condimenti, aceto
Dove: Liguria
PERIODO DI PRODUZIONE: tutto l'anno. **Aceto di mele** il prodotto si presenta di consistenza liquida, colore giallo chiaro, gusto e aroma gradevoli...
[SCOPRI IL PRODOTTO](#)
- Aceto Balsamico di Modena IGP**
Tipo: Oli, grassi e condimenti, aceto
Dove: Province di Modena e Reggio nell'Emilia
L'Aceto Balsamico di Modena IGP è un condimento ricavato da mosti d'uva e aceto di vino, affinati in recipienti di legno pregiato per un periodo ...
[SCOPRI IL PRODOTTO](#)

Other results visible include 'Aceto Balsamico di Modena DOP' and 'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP'. On the right side of the search results, there is a 'Risultati su mappa' section with a map of Italy showing the locations of the products.

Aceto Balsamico di Modena IGP



Tipo: Oli, grassi e condimenti, aceto

Dove: Province di Modena e Reggio nell'Emilia

L'Aceto Balsamico di Modena IGP è un condimento ricavato da mosti d'uva e aceto di vino, affinati in recipienti di legno pregiato per un periodo ...

[SCOPRI IL PRODOTTO](#)



Le schede

Consentono di scoprire:



Zona di produzione



Descrizione del prodotto



Metodo di produzione



Aspetto e sapore



Gastronomia



Commercializzazione



Nota distintiva



Storia



DOVE ACQUISTARE

Home > Prodotti tipici > Oli, grassi e condimenti

Aceto Balsamico di Modena IGP



IGP

DOVE ACQUISTARE



Nome

Aceto Balsamico di Modena



Logo Prodotto

Zona di produzione

La zona di produzione dell'Aceto Balsamico di Modena IGP ricade nelle province di Modena e Reggio Emilia, nella regione Emilia-Romagna.

Descrizione del prodotto

L'Aceto Balsamico di Modena IGP è un condimento ricavato da mosti d'uva e aceto di vino, affinati in recipienti di legno pregiato per un periodo di tempo variabile. È prodotto nelle tipologie Aceto Balsamico di Modena IGP E Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato.

Metodo di produzione

L'Aceto Balsamico di Modena IGP è ottenuto esclusivamente da vitigni di Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni. Al mosto – che può essere sia fermentato che cotto parzialmente – viene aggiunto aceto di vino (10% minimo) e una parte di aceto

Home > Prodotti tipici > Oli, grassi e condimenti

Aceto Balsamico di Modena IGP



Nome
Aceto Balsamico di Modena

Logo Prodotto

Zona di produzione
La zona di produzione dell'Aceto Balsamico di Modena IGP ricade nelle province di Modena e Reggio Emilia, nella regione Emilia-Romagna.

Descrizione del prodotto
L'Aceto Balsamico di Modena IGP è un condimento ricavato da mosti d'uva e aceto di vino, affinati in recipienti di legno pregiato per un periodo di tempo variabile. È prodotto nelle tipologie Aceto Balsamico di Modena IGP E Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato.

Metodo di produzione
L'Aceto Balsamico di Modena IGP è ottenuto esclusivamente da vitigni di Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni. Al mosto – che può essere sia fermentato che cotto parzialmente – viene aggiunto aceto di vino (10% minimo) e una parte di aceto vecchio di almeno 30 anni. Le proporzioni di mosto d'uva cotto e/o concentrato non dovranno essere inferiori al 10% della quantità totale di produzione. Segue la concentrazione del prodotto tramite i procedimenti di "digilatare" e cottura. La trasformazione avviene con il metodo classico di acidificazione lenta, tramite l'utilizzo di colonie batteriche selezionate, in recipienti di legno pregiato (rovere, castagno, quercia, gelso e ginepro), gli mesi in cui avviene anche l'affinamento per un periodo di 60 giorni.

Aspetto e sapore
L'Aceto Balsamico di Modena IGP si distingue per l'aspetto limpido e brillante e per il profumo delicato, persistente, di gradevole e armonica acidità. Il colore è bruno intenso e l'odore è leggermente acetico con eventuali note legnose. Il sapore è agrodolce ed equilibrato.

Gastronomia
Per una corretta conservazione, l'Aceto Balsamico di Modena IGP va mantenuto in un recipiente di vetro, avendo l'accortezza di chiuderlo accuratamente dopo l'uso e di tenerlo lontano da notazioni che emanano odori particolarmente intensi. L'estrema versatilità di questo prodotto lo rende abbinabile con ogni aceto di pietanze. Grazie al suo retrogusto fragrante ed alla sua acidità aromatica si sposa bene con verdure cotte e crude, ma anche con carni e pesce, dolci e gelati. Ottimo l'abbinamento con scaglie di Parmigiano-Reggiano DOP.

Commercializzazione
Il prodotto è immesso in commercio tutto l'anno nelle tipologie: Aceto Balsamico di Modena IGP con il contrassegno di colore bordeaux se l'invecchiamento è inferiore a tre anni; Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato con il contrassegno bianco se l'invecchiamento è superiore a tre anni. È commercializzato in contenitori di vetro, legno, ceramica o terracotta, delle capacità di: 0,250 l; 0,200 l; 0,150 l; 1 l; 1,5 l; 2 l; 3 l; oppure in bottine monodose di plastica di capacità di 25 ml. I recipienti di capacità superiore a 1 e 1,5 l, in plastica, sono autorizzati solo se il prodotto è destinato ad uso professionale.

Nota distintiva
L'Aceto Balsamico di Modena IGP è frutto della tradizione e delle competenze che nel corso dei secoli hanno portato al riconoscimento e all'affinamento della sua ricetta, strettamente legate al territorio di produzione. L'invecchiamento in botti di legno pregiato contribuisce a determinare le particolari note aromatiche del prodotto.

Storia
Le origini dell'Aceto Balsamico di Modena IGP sono riconducibili alla tradizione degli antichi Romani, i primi che iniziarono a cuocere il mosto d'uva per poterlo conservare. Un testo del 1265 riporta una precisa classificazione dei diversi tipi di aceto e delle differenti possibilità di impiego, tra cui è menzionata una varietà che sembra corrispondere a ciò che oggi definiamo "balsamico". Lo sviluppo della tradizione dell'aceto balsamico si deve al trasferimento degli Estensi da Ferrara a Modena nel 1298. Presso la corte di corte di Estensi veniva coltivato il prodotto per il consumo interno e subito dopo questo a personalità di particolare importanza. Nel corso dei secoli fu definito "balsamico" per le sue particolari doti terapeutiche.

Consorzio Aceto Balsamico di Modena
Via Vignola, 56
41012 Modena
+39 052 238621



C.S.G.A. Certificazioni
0,75 l - Contorno, 74
0,250 l - Contorno, 74
0,200 l - Contorno, 74
0,150 l - Contorno, 74
1 l - Contorno, 74
1,5 l - Contorno, 74
2 l - Contorno, 74
3 l - Contorno, 74



Fonte: QUALITALTA

Altri prodotti in "Oli, grassi e condimenti"



Aspetto di more
Chianti Classico DOP - Olio EVO
Sugo di carne
Ragout verd

Mappa del tipico




REGIONE: **Toscana**

Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Prato, Siena

Scopri sulla mappa i prodotti nelle province in Toscana

- ✓ Prodotti tipici (575)
- Denominazioni vini (59)
- Produttori (930)

Prodotti che sono tipici in tutta la regione Toscana

-  Burrata
-  Finocchiona toscana
-  Gallina livornese

1 - 20 >



Visualizzazione e localizzazione su mappa di:

- Prodotti tipici
- Denominazioni vinicole
- Produttori

Contenuti unici



Sapori italiani: la ricchezza delle diversità locali, le tradizioni, i mestieri, i prodotti, il cibo come “way of life”.



Cibi e tendenze: Farmers market, orti urbani, community garden: come cambia l'agricoltura e come arriva in città.



Itinerari enogastronomici: In viaggio lungo i percorsi del cibo: dagli itinerari tipici fino ai musei dedicati agli alimenti.



Vini e bevande: Le cantine, il boom della birra, la passione dei piccoli produttori, i materiali nobili come sughero e vetro, e altro ancora.



Green: l'incontro tra cultura del cibo e sostenibilità. Produzione, distribuzione, vendita e consumo compatibili con l'ambiente.

The screenshot shows the top navigation bar of the FOOD IN ITALY website with links for NOTIZIE, CERTIFICAZIONI, GLOSSARIO, and COS È FOODINITALY. Below the navigation is a search bar and a 'Cerca' button. The main article title is 'Italia sul podio, filiera dell'olio extravergine d'oliva eccelle', published on 10 marzo 2015. The article text discusses the quality of Italian olive oil, mentioning that Italy is second only to Spain in international markets and that it has 34 DOP and IGP labels. It also mentions the 'prima produttrice italiana' in Puglia. The article is accompanied by a large image of olives and a smaller image of a picnic in a park. On the right side, there is a 'Ultime news' section with two articles: 'Culatello di Zibello DOP, gioiello italiano' and 'Pane e Cocos', il mare è servito in tavola'. At the bottom of the article, there is a 'FOTOGALLERY' section with a photo of olives and a caption: 'Olio extravergine d'oliva, la filiera da medaglia d'argento'.

Multicanalità



NUOVA PIATTAFORMA

Gli strumenti di ricerca avanzata consentono una *user experience* semplice e intuitiva



ACCESSO MULTI-DEVICE

Accessibilità da tutti i dispositivi fissi e mobili



APP PER SMARTPHONE ANDROID E IOS

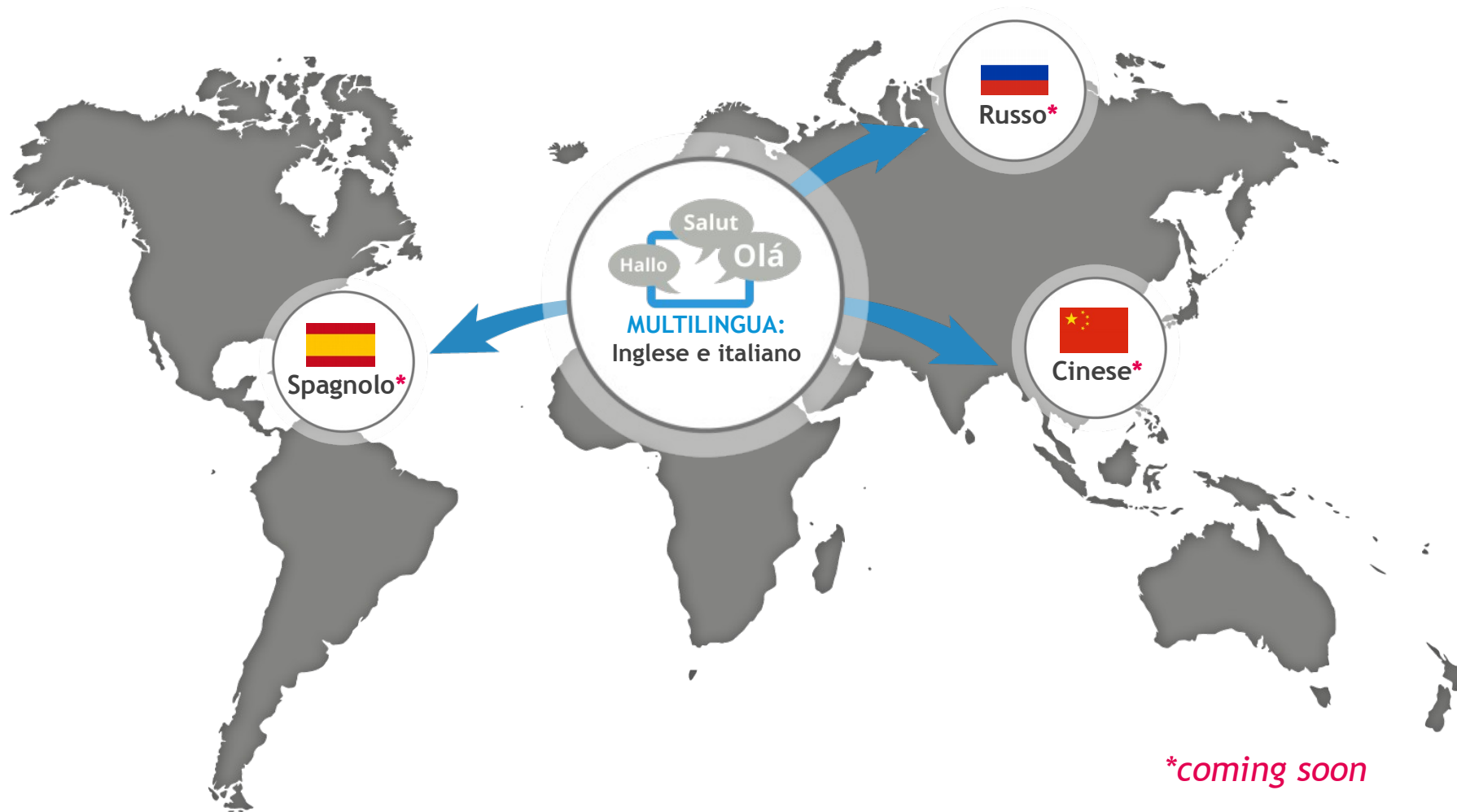


coming soon



Approccio globale

I consorzi e produttori presenti in FoodItaly potranno raggiungere ogni angolo di mondo



Grazie

FOOD ITALY

• Eccellenza • Qualità • Tradizione •

www.foodinitaly.com

FOOD ITALY

• Eccellenza • Qualità • Tradizione •

www.foodinitaly.com

FOOD ITALY

• Eccellenza • Qualità • Tradizione •

www.foodinitaly.com