

Senza categoria

Acevù: l'aceto vulcanico dell'Etna presenta i primiamplioni sperimentali

di: Redazione

28 febbraio 2025



A tre anni dall'avvio delle attività di campo e di laboratorio, previste nell'ambito del progetto Acevù sono pronti i primi campioni sperimentali di aceto biologico vulcanico dell'Etna, prodotto con vitigni tipici del territorio, dalle caratteristiche organolettiche, qualitative e sensoriali superiori. Il progetto basato sul "Trasferimento di Innovazioni per la produzione e la commercializzazione di aceto siciliano di qualità superiore, finanziato con la sottomisura 16.1 del PSR Sicilia 2014/2022, coinvolge 4 aziende vitivinicole, che hanno messo a disposizione 8 lotti di 2 ettari di superficie ciascuno, coltivati con vitigni autoctoni tipici dell'Etna, in regime di produzione biologica, il Nerello mascalese e il Carricante; un'impresa di commercializzazione e, per la parte scientifica, il Dipartimento Di3A dell'Università di Catania, detentore dell'Innovazione.

I dati e i campioni di aceto biologico vulcanico dell'Etna verranno presentati in occasione del workshop in programma venerdì 7 marzo, ore 9.30 ospitato dall'azienda agricola Barone Di Miceli a Castiglione di Sicilia (Strada Statale 120 dell'Etna e delle Madonie, Km 194+500). Ad illustrarli saranno Giuseppe Trovato, agronomo e Innovation broker del progetto (coordinamento e gestione), rappresentanti de La Trinacria Corporation Srl e della stessa azienda Barone Di Miceli Società Agricola a r.l. ente capofila.

Il workshop sarà condotto dai docenti Gaetano Chinnici, Unict, responsabile scientifico del progetto; Maria Gullo, UniMORE; Cristina Restuccia e Maria Veronica Faulisi, Unict; e moderato da Giovanni La Via – docente dell'Università degli Studi di Catania. Gli interventi verteranno sui temi della "Gestione del vigneto: tecniche innovative per il miglioramento della qualità", "Tecniche innovative sviluppate per la produzione di aceto tra tradizione e innovazione", "Effetti dell'affinamento in legno sulla componente aromatica degli aceti", Strumenti per la valorizzazione degli aceti di qualità.

Il primo degli obiettivi del progetto ACE.VÙ è appunto quello di utilizzare le uve che nascono in condizioni pedoclimatiche e in substrati vulcanici e in quota, ricchi di acidi e di mineralità, che crescono proprio nello stesso territorio dove si ottengono le eccellenze del vino, al fine di sintetizzare il terroir vulcanico, con i suoi tipici aromi di ginestra, castagno e ciliegio.

Nel progetto sono indicati due metodi di produzione, quello statico e quello dinamico. I campioni che verranno presentati venerdì prossimo sono stati realizzati con il metodo statico, ovvero quello tradizionale di fermentazione e invecchiamento in botti realizzate ad hoc con legni tipici dell'Etna, che garantiscono una maggiore tipizzazione del prodotto. Il metodo dinamico (sistema sommerso) si avvale, invece, di apparecchiature (un fermentatore e un acetificatore) che accelerano la produzione di aceto di vino, derivato dalla fermentazione acetica sulla materia prima, il vino. In particolare, è stata installata una macchina pilota in un contesto tipicamente etneo, in mezzo ai nocciolieti, ma lontano dai vigneti.

Il progetto prevede anche il rilevamento del livello di accettazione del consumatore ad acquistare un aceto vulcanico. Sono stati già condotti studi per capire come poter posizionare il prodotto sui mercati, in modo che per le aziende rappresenti un'opportunità di crescita dell'offerta.

“L'Italia risulta tra i principali paesi che producono ed esportano aceto – anticipa l'Innovation broker Giuseppe Trovato – E' molto interessante l'idea progettuale di identificare con l'Etna anche una produzione di aceto di qualità superiore, realizzato con uve coltivate, controllate e destinate esclusivamente all'aceto, che costituisca un concentrato delle migliori caratteristiche organolettiche, qualitative e sensoriali del nostro territorio etneo”.