



Notizie dal Mondo

L'aceto Balsamico di Modena Igp in mixology

1° gennaio 2026



Il lato inaspettato dell'Aceto Balsamico di Modena IGP

L'Aceto Balsamico diventa ingrediente chiave di una mixology d'autore capace di esprimere lo spirito dell'aperitivo italiano. Il Consorzio Tutela Aceto

Balsamico di Modena IGP ha portato al centro della scena del Book Party “Aperitivo” di ItaliaSquisita un racconto diverso del prodotto: non più solo eccellenza da tavola, ma elemento creativo, profondo e sorprendente, perfetto anche per i momenti di festa e convivialità che accompagnano il periodo natalizio.

L'**Aceto Balsamico di Modena IGP** ha trovato la sua espressione più seducente nella mixology. Due bartender hanno realizzato altrettanti cocktail nei quali il Balsamico di Modena diventa protagonista.

Riccardo Riva ha firmato **Xenoverso**, un cocktail in cui vodka, aperitivo italiano e succo di melograno si intrecciano all'acidità elegante del Balsamico di Modena, mentre **Alice Camellini**, di Palazzo Utini, ha proposto **Autartico**, una miscelazione originale a base di vermouth con Aceto Balsamico di Modena IGP, China Clementi, oleo saccharum all'arancia e hibiscus: un cocktail intenso e profondo.

Ecco, quindi, come l'**Aceto Balsamico di Modena IGP** diviene un alleato della **mixology contemporanea**, ideale anche per reinterpretare i momenti di festa con eleganza, creatività e identità italiana.

Paolo Valente

<https://www.giucolvino.it/laceto-balsamico-di-modena-igp-in-mixology/>