

**IL BORGHO DEL BALSAMICO**



**IL BORGHO  
DEL BALSAMICO**

**ALBINEA  
REGGIO EMILIA**

## FILOSOFIA E CODICE COLORE

Quasi a voler sottolineare che "l'abito fa il monaco", in ricordo della lunga esperienza della famiglia Crotti nel campo della moda, il packaging de Il Borgo del Balsamico, oltre ad essere esteticamente originale, è fondamentale per comunicare chiaramente un messaggio che accompagni il cliente nella degustazione, utile per chiarire le diverse caratteristiche dei prodotti ed i loro diversi usi. "Oggi è importante essere chiari di fronte ad un consumatore disorientato da mille informazioni, che lo travolgono e non lo "educano"; è quindi fondamentale dare ai clienti gli strumenti conoscitivi per scegliere. Libertà di scegliere significa conoscere, per valutare e costruirsi una capacità critica", sostiene Cristina Crotti, che ha curato personalmente l'immagine del prodotto. Giallo, Arancio e Rosso per i Condimenti e per l'Aceto Balsamico di Modena IGP, aubergine (per il Tradizionale nei tre bollini), sono i colori scelti da Il Borgo del Balsamico, una firma, riconoscibile in ogni parte del mondo, una lingua, quella del colore, universalmente nota e facilmente riconducibile ad un gusto, ad un momento diverso. Le scatole colorate sono costruite come perfetti contenitori, realizzate in materiali solidi ma vellutati; doppie, per proteggere vetri preziosi e lavorati da mani esperte. Le bottiglie sono sigillate, una ad una, con lavorazioni artigianali, legature antiche e ceralacca firmata da timbri a secco. Ogni pezzo è unico, ogni volta ha qualcosa di diverso; chi lo sceglie ritrova la passione e la dedizione che Il Borgo del Balsamico esprime nell'accudire alla produzione di uno dei miracoli della tradizione gastronomica italiana. La trasparenza, la chiarezza, la comunicazione diretta diventano quindi il mezzo per trasmettere qualità, in un linguaggio comunicativo istintivo, in chiave immediata, moderna e raffinata. Cristina precisa: "Per questo vestiamo i nostri prodotti come fossero profumi, in grado di comunicare la loro rarità attraverso una confezione, un 'abito', facilmente decifrabile dal consumatore. Sono convinta, che i prodotti tipici della gastronomia italiana non abbiano rivali al mondo, è pertanto un dovere trasferire questo messaggio nel modo più conveniente, al di là di ogni banale campanilismo e di ogni volgare imitazione. Solo così il nostro sistema gastronomico potrà tenere alta nel mondo la bandiera della sua eccellenza e unicità". In questo modo, il gourmet, acquisisce la sua personale conoscenza, ed è accompagnato in un percorso di degustazione che gli permetterà di avvicinarsi ad un prodotto "misterioso" nel modo più chiaro.

## PREMI

Il Borgo del Balsamico compie 20 anni  
e nel tempo ha collezionato due  
importanti premi in passato,  
quando la produzione non veniva commercializzata.

Il primo premio nel Palio delle Batterie del 1996  
e altri primi premi del Palio Matildico, che si tiene ogni anno  
nella Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.

Le botticelle di famiglia,  
da cui si estrae l'aceto balsamico tradizionale,  
sono centenarie e provengono da collezioni private di famiglie  
di Modena e di Reggio Emilia.



The image shows a dimly lit, rustic interior, likely a workshop or cellar. The ceiling is made of dark wooden beams and planks. A small window is visible at the top center, letting in some light. In the foreground, there are several large, dark wooden barrels or casks, some of which are slightly out of focus. The overall atmosphere is warm and traditional.

# IL BORGO DEL BALSAMICO

# ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP

L'aceto Balsamico Tradizionale si estrae dalle botti dopo un invecchiamento minimo di 12 anni e, dopo essere stato sottoposto al giudizio di maestri assaggiatori, riceve la classificazione nei tre diversi bollini: aragosta, argento e oro. La suddivisione avviene attraverso criteri rigidissimi, fissati dal disciplinare di produzione e a seconda delle caratteristiche visive, olfattive e gustative.



AFFINATO (oltre 12 anni)

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA BOLLINO ARAGOSTA / AFFINATO. L'aceto BTRE Bollino Aragosta è ancora ricco di acidità e con profumi più decisi, in relazione ai legni utilizzati. Meno dolce degli altri, è adatto ad una breve cottura, per arricchire salse ed intingoli, per marinare e condire verdure fresche. Invecchiamento minimo 12 anni.

100 ml - cod. **ATBG**



AFFINATO (oltre 15 anni)

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA BOLLINO ARGENTO / AFFINATO. L'aceto BTRE Bollino Argento, è adatto a piatti dove il dolce si abbina all'amido della pasta. Il suo profumo intenso e ricco, con una garbata tendenza al dolce, si esalta a crudo su piatti dolci o salati. Ideale per accompagnare bolliti o piatti di pesce, il suo lungo invecchiamento minimo 15 anni, lo rende perfetto in abbinamento a foie gras, formaggi piccanti o stagionati, primo fra tutti il grande Classico Parmigiano Reggiano.

100 ml - cod. **ATBA**



EXTRA VECCHIO (oltre 25 anni)

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA BOLLINO ORO / EXTRA VECCHIO. Ancora più aromatico e ricco di sensazioni, che solo il lento passare del tempo può dare. Il suo ampio bouquet deriva da molti anni di invecchiamento in barili ricchi di storia e profumi. Il suo gusto unico ed irripetibile è da abbinare sempre a crudo con il dolce e il salato. Quindi nelle frutta crude o cotte, sul gelato, nei dolci o da solo come elisir di lunga vita. Invecchiamento minimo 25 anni.

100 ml - cod. **ATBO**



Confezionato in scatole da 3 astucci (confezione a libro)



EL BALSAMICO



IL BORGO DEL BALSAMICO  
ACETO BALSAMICO  
TRADIZIONALE  
DI REGGIO EMILIA  
DOP

ACETO BALSAMICO  
TRADIZIONALE  
DI REGGIO EMILIA  
Denominazione di  
Origine Protetta  
Reg. Agricolt. N. 2510/2001



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE  
DI REGGIO EMILIA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

## CAMERE OLFATTIVE

Calice per la degustazione olfattiva dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP



## UTILIZZO

Versare l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia nel calice.  
Rotarlo bagnando le pareti e annusare le infinite sfumature aromatiche.  
Capovolgere il bicchiere e versare il prodotto dall'apposito beccuccio.

---

## PROFUMI E AROMI

Tamarindo, liquirizia, frutta secca, prugna disidratata, frutta cotta, cioccolata, mandorla amara, tabacco, vaniglia, legni, zucchero cotto, miele di castagno e melata d'abete, pepe nero, amarena.

---





## ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP INVECCHIATO LE QUATTRO ETICHETTE - 250 ml

L'Aceto Balsamico di Modena del Borgo IGP è un prodotto completamente artigianale che nasce da un sapiente invecchiamento della miscchia di mosto d'uve e una piccola percentuale di aceto di vino. L'affinamento avviene in botti di rovere ed è disponibile nelle quattro etichette, per i quattro diversi utilizzi in cucina. Tutte le nostre tipologie sono "invecchiate" (da 3 anni di invecchiamento in su).



### L'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP INVECCHIATO ETICHETTA BIANCA

È indicato per un uso quotidiano.

Il gusto classico e lievemente pungente lo rende adatto per condire insalate.

Densità zuccherina pari a 40 Brix

250 ml - Acidità 6% - cod. **AMBB**



### L'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP INVECCHIATO ETICHETTA GIALLA

È indicato per accompagnare piatti di carne, pesce e verdure. Si consiglia di aggiungerlo negli ultimi minuti di cottura per ottenere una salsa agrodolce. L'invecchiamento che ne determina il gusto pieno e rotondo lo rende adatto per accompagnare arrosti e grigliate.

Densità zuccherina pari a 50 Brix

250 ml - Acidità 6% - cod. **AMBG**



### L'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP INVECCHIATO ETICHETTA ARANCIO

È indicato sulle verdure, sulle fragole, sul gelato o sul parmigiano reggiano.

Consigliamo di non sottoporlo a cotture.

Il gusto rotondo nasce da un lento invecchiamento in botti di rovere.

Densità zuccherina pari a 65 Brix

250 ml - Acidità 6% - cod. **AMBA**



### L'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP INVECCHIATO ETICHETTA ROSSA

Ideale per ricette esclusive, sul foie gras, sulla frutta o sui formaggi stagionati.

Consigliamo di degustarlo in purezza, senza sottoporlo a cotture. Il gusto rotondo, che sposa superbamente il dolce e l'agro, nasce da un lento invecchiamento in botti di rovere e ne fa il nostro prodotto più prezioso nella gamma degli aceti balsamici di Modena.

Densità zuccherina pari a 70 Brix

250 ml - Acidità 6% - cod. **AMBR**



Confezionato in scatole da 6 astucci

## ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP NUOVO FORMATO - 100 ml



Presentiamo un nuovo formato nella linea del Borgo  
Aceto Balsamico di Modena del Borgo IGP nel formato da 100 ml  
un formato facile per chi si avvicina all'aceto balsamico per la prima volta,  
un formato perfetto anche per un cadeau.

Il prodotto è dolce e sciropposo per un utilizzo a crudo su pietanze dolci o salate.

100% NATURALE - 100% ARTIGIANALE - NO COLORANTI

INGREDIENTI: mosto cotto e aceto di vino



100 ml - Acidità 6% - cod. **ABMR100**

Confezionato in scatole da 8 astucci

## CONDIMENTO DEL BORGO INVECCHIATO LE TRE ETICHETTE - 100 ml e 250 ml

I Condimenti del Borgo nascono dalla stessa passione con cui produciamo l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP; da mosto d'uva acetificato e concentrato per evaporazione. Affinato per diversi anni in botti di rovere.

Tappo versatore in sughero e acciaio, adattabile a tutte le bottiglie.  
Disponibili in confezioni da 10 pezzi.

cod. TPV



### IL CONDIMENTO DEL BORGO ETICHETTA GIALLA

Il più giovane fra i condimenti si presta a brevi cotture per insaporire carne e pesce. È consigliato inoltre per marinare e condire insalate e pinzimonio. Prodotto da mosto d'uva acetificato e concentrato per evaporazione.

250 ml - Acidità inferiore al 6% - cod. **ACBG**

100 ml - Acidità inferiore al 6% - cod. **CG 100 S/A**



### IL CONDIMENTO DEL BORGO ETICHETTA ARANCIO

Di medio invecchiamento, è adatto a piatti di pasta fredda, salse a base di verdure e risotti. Perfetto con le carni e le verdure grigliate. Prodotto da mosto d'uva acetificato e concentrato per evaporazione.

250 ml - Acidità inferiore al 6% - cod. **ACBA**

100 ml - Acidità inferiore al 6% - cod. **CA 100 S/A**



### IL CONDIMENTO DEL BORGO ETICHETTA ROSSA

È il condimento più pregiato della nostra produzione. Aromatico e ricco di sensazioni, è indicato per ricette a crudo, sulla frutta, sul gelato o con i formaggi. Consigliamo di non sottoporlo a cotture.

Prodotto da mosto d'uva acetificato e concentrato per evaporazione.

250 ml - Acidità inferiore al 6% - cod. **ACBR**

100 ml - Acidità inferiore al 6% - cod. **CR 100 (CON ASTUCCIO)**

100 ml - Acidità inferiore al 6% - cod. **CR 100 - CR 100 S/A**



250 ml Confezionato in scatole da 6 astucci

100 ml - Confezionato in scatole da 8 bottiglie



## CONDIMENTO DEL BORGO INVECCHIATO - SATIN

Il Condimento del Borgo Satin è prodotto da mosto cotto e aceto di vino invecchiato, affinato per diversi anni in piccole botti di rovere. Satin è il nome che abbiamo scelto per questo prodotto, che ha un aspetto setoso, ma nello stesso tempo vellutato per le caratteristiche organolettiche che lo contraddistinguono. Il profumo avvolgente, la consistenza quasi cremosa e l'equilibrio agrodolce sono le caratteristiche che rendono Il Condimento del Borgo Satin l'evoluzione del più celebre Condimento del Borgo etichetta Rossa.

### DALIA EDITION 250 ml

Questo nuovo progetto nasce da una collaborazione felice fra Il Borgo del Balsamico e Steffi Bauer, una giovane artista di Monaco di Baviera. Cristina e Steffi si sono incontrate alle Dimore nel 2020 e hanno deciso di creare questo nuovo packaging nel nome della bellezza e della rinascita. Auguriamo a tutti voi di godere di questo prodotto come noi ci siamo divertite a progettarlo.

Particolarmente adatto in abbinamento a formaggi morbidi o stagionati, gelato di crema o Foie gras.

250 ml - Acidità inferiore al 6% - cod. **ACBSD 250**

Confezionato in scatole da 6 bottiglie





## ROSE EDITION 100 ml

Il condimento del Borgo Satin festeggia i 10 anni del Borgo in questa edizione da Collezione. Un'edizione limitata che si veste di bellezza, una Rosa antica come "dipinta sul vetro" per celebrare un prodotto profumato, dal gusto avvolgente e "setoso" che raggiunge una consistenza morbida e piacevolmente agrodolce.

Particolarmente adatto in abbinamento a formaggi morbidi o stagionati, gelato di crema o foie gras. Invecchiato per lungo tempo in botti di rovere.



100 ml - Acidità inferiore al 6% - cod. **CSR100**

Confezionato in scatole da 8 astucci

## CONDIMENTI DEL BORGO INVECCHIATI CONFEZIONI REGALO - IL BAULETTO

Che cosa mi metto oggi?

Un gioco di parole per aiutarti a scegliere il tuo condimento preferito, un bauletto elegante e divertente nello stesso tempo che può contenere quello che vuoi tu.

All'interno 3 alloggiamenti per i tuoi condimenti preferiti da 100ml.

### BAULETTO I CLASSICI

Per chi già apprezza la nostra produzione, un cofanetto da degustazione nel formato da 100 ml.

Bauletto contenente 3 bottiglie di Condimento del Borgo nelle tre versioni classiche:

GIALLO, ARANCIO e ROSSO

Confezionato in scatole da 2 bauletti



100 + 100 + 100 ml - cod. B1

---



## CONDIMENTO BIANCO AL MIRTILLO - 100 ml

Il Condimento al MIRTILLO è un morbido condimento composto da succo d'uva acetificato e succo fresco di mirtillo.

Un prodotto perfetto per insalate composte o per condire selvaggina o carni dal gusto "importante".

Il mirtillo oltre ad avere un gradevolissimo aroma e sapore contiene ingredienti antiossidanti, antitumorali benefici per la vista ed i tessuti connettivi.



100 ml - Acidità 4% - cod. **CBM 100**  
Confezionato in scatole da 8 bottiglie

---

## CONDIMENTO BIANCO AL LIME NUOVO FORMATO - BOTTIGLIA DA 250 ml E TANICA DA 5 LITRI

Il Condimento al LIME, prodotto dal mix di succo d'uva acetificato e succo fresco di lime, è ottimo per insalate fresche con frutta e verdura ed è interessante anche utilizzato come ingrediente per cocktail.

Perfetto per marinare pesce crudo.



5 L - Acidità 4% - cod **CBL5**

250 ml - Acidità 4% - cod. **CBL 250**

Confezionato in scatole da 6 bottiglie

---

## ACETO DI VINO BIANCO INVECCHIATO "IL SECCO DEL BORGO" - 250 ml

L'Aceto Secco del Borgo, come si usava chiamare nelle famiglie contadine l'aceto di vino, per distinguerlo da quello balsamico, viene ottenuto da sole uve bianche di Trebbiano. Invecchiato 8 anni in botti di rovere.

La produzione avviene attraverso il metodo più antico e naturale, l'acetificazione in superficie su trucioli.

Questo metodo consiste nello sfruttare gli acetobatteri localizzati sulla superficie di trucioli di legno, disposti nella parte centrale di un tino (o in epoca più moderna di una cisterna in acciaio), dalla cui sommità viene spruzzato il vino che, nel tempo, si trasforma in aceto. Il Secco del Borgo viene poi affinato 8 anni in botti di rovere, per ottenere un colore caldo ed ambrato ed un gusto pungente ma profondo.

Consigliamo di utilizzarlo per insalate, marinature e anche, volendo, in mischia con il nostro Condimento del Borgo per un'esperienza agrodolce.

250 ml - Acidità 7% - cod. **AS**

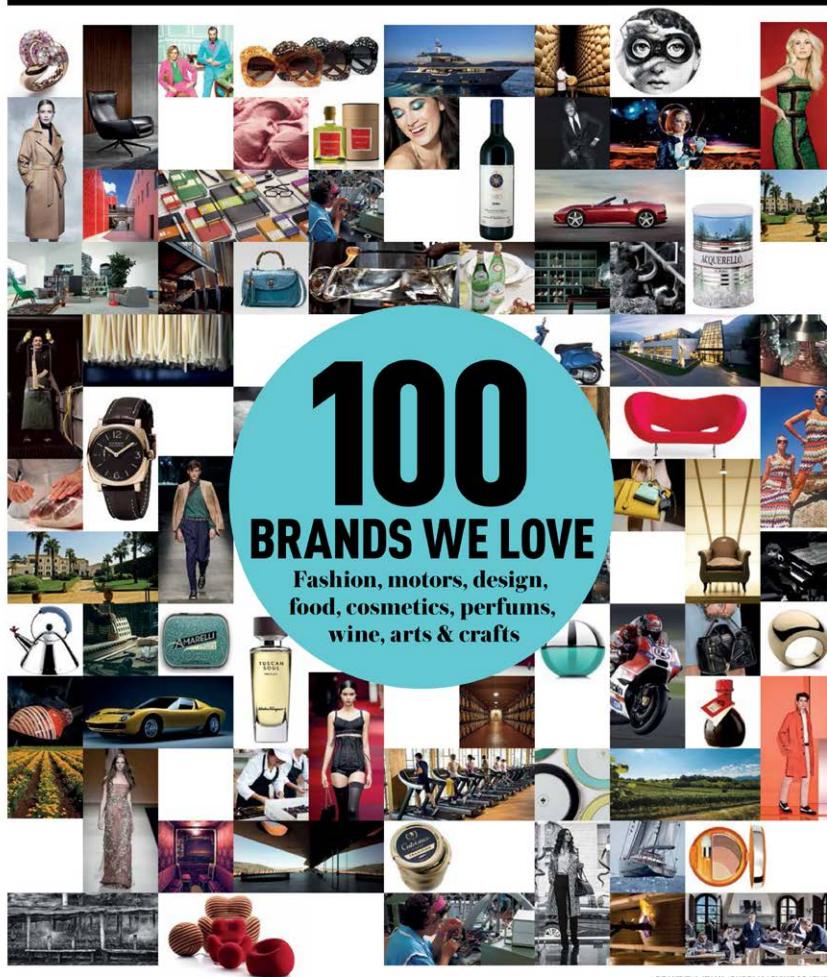
---

**Confezionato in scatole da 6 bottiglie**





# Beautiful Italy



BEAUTIFUL ITALY - PUBBLICAZIONE GRATUITA

22.09.2021

**CORRIERE DELLA SERA**

#34

MERCOLEDÌ

ANNO 4 - N. 8

# COOK

**WIF  
IL  
FORUM  
DELLE  
DONNE  
DEL  
CIBO  
2021**



**MADDALENA PIGNATIELLO**  
per il Corriere della Sera  
Illustratrice e graphic designer campana,  
si è laureata in progettazione grafica  
a Urbino ed è specializzata in come pop

[COOK.CORRIERE.IT](http://COOK.CORRIERE.IT)

Distribuito con il Corriere della Sera, non vendibile separatamente. Poste Italiane SpA, in A.D. BUL. 3057/2009 conv. L.6/2004 art. 1, n. 1/23/2010



## IL BORGO DEL BALSAMICO

Società Agricola s.r.l.

Via della Chiesa 27 - 42020 Albinea - Reggio Emilia - Italy

Tel. +39 0522 598175 - [info@ilborgodelbalsamico.it](mailto:info@ilborgodelbalsamico.it)

[www.ilborgodelbalsamico.it](http://www.ilborgodelbalsamico.it)



---

Tutti i nostri Aceti Balsamici e Condimenti sono naturalmente privi di glutine e quindi consigliabili ai soggetti celiaci.