

## ACETO PAHONTU, NUOVA ECCELLENZA DEI COLLI EUGANEI



Categories: [Food](#), [News](#)

L'**Acetaia Pahontu**, produce l'omonimo aceto, un nuovo prodotto di eccellenza dei **Colli Euganei** (Pd), il frutto della ricerca, della passione, dell'amore e dell'artigianalità per un' eccellenza che dovrebbe essere riconosciuta anche come un alimento, esattamente come il vino da cui è tratta. Per



questo nel ciclo produttivo, sono utilizzati unicamente vini biologici e biodinamici senza solfiti aggiunti, rivelatori della mineralità e sapidità del terreno, espressione unica di un territorio vulcanico come quello dei **Colli Euganei**.

Il prodotto finale è un aceto dal profumo complesso di sambuco, penetrante, gradevole e sapido, grazie alla mineralità tipica del terreno dei **Colli Euganei**, insieme ad un sapore agro ben equilibrato con sfumature vellutate e fruttate tipiche del moscato.

L'**Acetaia Pahontu**, ospitata all'interno dell'**Azienda Agricola Le Volpi** a **Baone** (Pd) ed unica nel produrre aceto di vino nei Colli Euganei, è stata fondata da **Mauro Meneghetti**, restaurant Manager nel **Gruppo Alajmo**, sommelier formatore e docente del Master della Cucina Italiana e da **Simona Pahontu**, giornalista e comunicatrice.

L'**aceto Pahontu**, possiede un'acidità tra le più elevate tra prodotti presenti sul mercato (10 vol.) ed intenzionalmente tenuta naturale per mantenere intatto il corredo aromatico del





moscato, vitigno di partenza. Un'acidità imbattibile in tutte le sue evoluzioni, scalpitante ed apertissima nella versione giovane, con la gradevole persistenza della parte fruttata, un poco più domata e rotonda presente nel prodotto finito ed imbottigliato, ed immesso sul mercato con un prezzo al pubblico di 25 euro.

L'**Acetaia Pahontu** per la produzione, utilizza il metodo primitivo, che consente una lentissima acetificazione statica superficiale. Perché, con il metodo primitivo, solo

il tempo, abbinato da una temperatura dell'acetaia mantenuta costante, consente che il processo di acetificazione sia accurato e completo.

Così, per esaltarne la qualità e la duttilità di utilizzo, lo chef



**Paolo Giraldo** del ristorante

**Corteverde Chiara**, a

**Correzzola** (Pd), ha elaborato un menu alla riscoperta dell'acidità consentendo all'aceto di essere elemento protagonista del piatto. Infatti, l'aceto è stato utilizzato come ingrediente per la sua capacità di esaltare le sensazioni gustative, smussare i toni stucchevoli, dare profondità ai piatti, sollecitare il palato con sferzate ben modulate.



Ma l'aceto Pahontu è anche un "aceto da bere", la mattina in un bicchiere d'acqua; infatti, un cucchiaino di aceto, un cucchiaino di miele ed un pizzico di sale sono preziosa fonte di sali minerali e benessere per l'organismo.

[www.pahontuvinegar.com](http://www.pahontuvinegar.com)

(Piergiorgio Felletti)