

## Indice Sommario

7	<b>Presentazione</b>
9	1. <b>Prefazione</b>
17	2. <b>L'affetto che dimostriamo per questi aceti</b>
23	3. <b>Quanti aceti ci sono fra Modena e Reggio Emilia?</b>
31	4. <b>La storia degli aceti di Modena e Reggio Emilia</b>
31	4.1. Egizi e babilonesi
32	4.2. I romani e il loro impero
32	4.3. L'aceto sul territorio italico
34	4.4. Pietro De Crescenzi
35	4.5. L'aceto nel Medioevo
36	4.6. Bonifacio e la Contessa Matilde di Canossa
37	4.7. Michail Ilarinovic Woronzow
38	4.8. L'aceto degli Estensi
42	4.9. Le famiglie nobili dell'Ottocento
47	4.10. La storia dell'Aceto Balsamico di Modena
53	4.11. La storia dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

57	<b>5. Le giornate di studio</b>
67	<b>6. La denominazione d'origine</b>
75	<b>7. Produzione di balsamico secondo la tradizione familiare</b>
75	7.1. Il metodo di produzione
81	7.2. L'impegno economico da sostenere
85	7.3. I legni
88	7.4. Come scegliere un barile
90	7.5. Lo zaffo e la pezzuola
92	7.6. Il clima ideale
94	7.7. Il proprio sapere
105	<b>8 I consorzi e le aggregazioni</b>
105	8.1. L'Associazione Esperti Degustatori di Modena (AED)
110	8.2. La Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale
113	8.3. La Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale
118	8.4. Il Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena
118	8.5. I consorzi di tutela per gli aceti balsamici tradizionali
125	<b>9. Gli aceti in gara</b>
125	9.1. Palio della Ghirlandina
128	9.2. Palio di Spilamberto
130	9.3. Palio Matildico
133	<b>10. Personaggi balsamici</b>