

Balsamico, camere olfattive ad hoc

Si tratta di “bolle” in vetro soffiato ideate per l'Aceto Tradizionale Reggiano

► REGGIO EMILIA

Una “bolla” in vetro soffiato borosilicato per amplificare la percezione olfattiva durante le degustazioni di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop. E' l'innovazione firmata Astrid Luglio presentata in esclusiva nell'ambito dei festeggiamenti per i trent'anni del Consorzio Abtre organizzati al Centro Malaguzzi. L'incontro, alla presenza dei soci produttori e intitolato “Nuove forme per comunicare la tradizione”, ha voluto inaugurare un “new deal” per il Consorzio, intitolato ad una più ampia comunicazione col pubblico, forte del nuovo disciplinare appena approvato.

Con 92 produttori certificati, di cui 60 soci del Consorzio, oggi la produzione del Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop è aumentata del 50% ri-

spetto al 2015. Ma alle spalle il prodotto registra un andamento altalenante, essendo passato dalle 40mila bottigliette da 100 ml di dieci anni fa alle 10mila di circa tre anni fa. «Il motivo di questo brusco calo - spiega Andrea Bezzecchi, presidente del Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia - sta nella produzione di un aceto commerciale industriale molto denso che tuttavia non ha le caratteristiche dell'originale Balsamico invecchiato 12-25 anni. Tutto questo ha creato purtroppo molta confusione nel consumatore, che, ad apparente e ingannevole parità di caratteristiche organolettiche, viene offerto a prezzi molto più bassi».

Per superare ostacoli come questo, come ha puntualizzato Ludovica Leone, docente ad [Alma Bologna Business School](#), «diventa sempre più importan-

te coinvolgere il consumatore finale a livello emotivo, per portarlo ad acquistare, consapevolmente, un prodotto che conta un valore molto elevato». E proprio sulla base di queste considerazioni è nata la “camera olfattiva”, ideata dalla designer milanese Astrid Luglio, e realizzata, pezzo per pezzo, da un artigiano del vetro soffiato in esclusiva. «Quando ho conosciuto il Balsamico Tradizionale di Reggio, sono rimasta molto colpita dal suo profumo aromatico, ma anche dal fatto che non esistesse uno strumento ad hoc che ne valorizzasse il profumo egualmente al gusto. Questo strumento nasce per degustare l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop, ma in futuro potrebbe essere declinato anche per altri prodotti».



La designer Astrid Luglio



Le “camere olfattive” create per degustare l'aceto balsamico tradizionale