

Acetyca, l'accademia del gusto acido che crea alternative ai vini dealcolati senza rinunciare al food pairing

1 Aprile 2025

di **Patrizia Ferlini**



REGGIO EMILIA – Sono lontani i tempi in cui l’aceto era utilizzato solamente per conservare i prodotti alimentari. Oggi quest’eccellenza è diventata un elemento caratterizzante della gastronomia italiana.

Si finisce spesso a parlare dell’aceto balsamico di Modena Igp, collocandolo nelle categorie più elitarie, trascurando sfaccettature e lavorazioni che ripercorrono la storia del prodotto dalle sue origini fino alle declinazioni più contemporanee.

È **Andrea Bezzecchi**, proprietario dell’Acetaia San Giacomo di Novellara, in provincia di Reggio Emilia, nonché ideatore del progetto Acetyca a raccontarne la storia a *Virtù Quotidiane*: “Quando ho scelto di dedicarmi all’acetaia si è posta la scelta di quale prodotto

sviluppare”, racconta.



Andrea Bezzechi

Le idee di Bezzechi erano già orientate verso qualcosa che si differenziasse dalla massa, che desse un valore aggiunto all'aceto: “Tra il classico Aceto balsamico Dop e l'aceto balsamico di Modena Igp, ho scelto di proporre prodotti che non fossero standardizzati. Seguendo le regole dei disciplinari non si riesce a caratterizzare l'aceto”.

“Ad oggi produco un balsamico senza aceto aggiunto, solo mosto cotto doppiamente fermentato con due anni di acetificazione. Questa differenziazione ci ha portato ad avere difficoltà iniziali nel confronto con la distribuzione, ma abbiamo trovato la nostra via nel mondo della ristorazione”.

“Dalla ristorazione è giunta poi la necessità di sviluppare gli aceti di vino, un modo per dare valore anche gli aceti non balsamici”, rivela. “Per anni l'aceto è stato relegato a prodotto da tenere sotto al lavandino. Una volta l'aceto di vino aveva lo stesso valore di un buon Barolo”.

Per questo si è deciso di riportarlo in auge facendolo diventare protagonista di bevande alternative.

“Acetyco è un omaggio alla secolare abitudine mediterranea di utilizzare l’aceto per creare bevande toniche, dissetanti e deliziosi aperitivi. Rappresenta la scommessa di utilizzare l’acidità come pilastro del drink perfetto. Gustoso e leggermente acidulo grazie alla miscela di balsamico di mela, naturalmente dolce, e aceto crudo d’uva, entrambi biologici”.

“Acetyco”, prosegue il produttore, “è concepito come un’alternativa analcolica dal sapore complesso e mai banale, lontano dai classici healthy drinks. Un frutto del nostro lab che si è ispirato all’antica usanza romana di mescolare aceto ed acqua per creare una bevanda rinfrescante”.

L’aceto non è più solo un condimento, ma diventa uno degli ingredienti principali per la realizzazione di bevande, si pone al centro di studi, approfondimenti ed esperimenti che trovano casa nel lavoro di Acetyca, l’accademia della via acida.

L’Acid Academy offre la possibilità di esplorare a tutto tondo l’acidità in cucina con il contributo di esperti del settore, workshop interattivi, degustazioni ed esplorazioni sensoriali. Accanto alla figura di Andrea Bezzecchi ci sono **Beatrice Guzzi**, chef e ricercatrice, e **Paolo Tucci**, gastronomo, entrambi laureati a Pollenzo.



Il frutto del loro operato ha generato questo percorso sviluppato su tre livelli dove esplorare il gusto acido in tutte le sue sfaccettature, ma ha anche dato il via libera alla sperimentazione di nuove creazioni. Accanto ad Acetyco è nato Otro. Succhi di frutteti artigianali, spezie, fiori ed erbe distillate, aceti di vino invecchiati mescolati dall'idea di sei personalità di spicco del mondo gastronomico: gli aceti di Andrea Bezzecchi, la frutta trasformata di **Marco Colzani**, il naso di **Thomas Piras**, gli abbinamenti di **Matias Perdomo** (chef Contraste) e **Simon Press**, le conoscenze di **Niccolò Scaglione**.

“L’alternativa ai dealcolati esiste e Otro la rappresenta”. Si tratta di dare anche spazio ad abbinamenti tra cibo e qualcosa “che non sia alcolico, ma che abbia la sua complessità”.

“Otro è una bevanda che sostiene l’esperienza gastronomica e noi la proponiamo in due

versioni". Orange è aromatizzato con succo di mela, di passion fruit e aromi naturali. Ben si sposa con pesce, cotto e crudo, formaggio e dolci al cucchiaino. Red unisce il sapore della mela a quello del ribes nero per dar vita a una bevanda che si accosta alla carne, alle verdure e ai dessert al cioccolato. Infine, White, con sentori di fiori di sambuco.

L'accademia Acetyca è l'esempio di come si possa trasformare un prodotto di uso comune come l'aceto in varianti inaspettate che possono diventare un'alternativa alle bevande alcoliche senza rinunciare a pairing innovativi e sorprendenti. Il gusto acido non è mai stato così alla moda.

