



Aceto di Moscato Pahontu

Nei primi giorni di febbraio 2021, **l'Aceto di Moscato veneto Pahontu** è stato protagonista di uno dei più interessanti eventi di promozione della cultura dell'olio e dell'aceto. Si tratta dell'**Olivo Officina Festival**, dove il marchio è risultato fra i premiati del concorso internazionale di packaging, visual design e innovazione "**Le forme dell'Aceto 2021**". Ha ricevuto il **Premio Oro**. Bellezza, creatività, funzionalità. Sono questi gli elementi cardine del packaging, che rendono una bottiglia capace di suscitare la giusta attenzione ed emozione da parte del consumatore. Tanto più oggi, che all'immagine si riserva un peso maggiore.



L'Aceto di Moscato veneto Pahontu nobilita l'ingrediente

I due fondatori dell'**Aceto di Moscato veneto Pahontu**, **Mauro Meneghetti e Simona Pahontu**, spiegano: "Sin da quando abbiamo iniziato a pensare e a produrre il nostro aceto, abbiamo desiderato realizzare qualcosa che ci permettesse di valorizzare e nobilitare l'aceto. Un ingrediente come altri ritenuto umile e vittima di pregiudizio. Sapevamo fin dall'inizio che volevamo qualcosa che parlasse di qualità e bellezza. Per questo abbiamo capito che l'essenziale risiedeva semplicemente in quelle due parole. Perciò, da subito, abbiamo fatto nostri questi concetti producendo **un aceto di vino dalle proprietà organolettiche uniche**. Il tutto è stato affiancato da un packaging prezioso e distintivo, rispettoso

dell'ambiente. Soprattutto bello da vedere e in grado di entusiasmare i nostri clienti”.

“Siamo molto orgogliosi – hanno proseguito Simona e Mauro – che il concorso internazionale di packaging, visual design e innovazione, **Le Forme dell'Aceto 2021 di Olio Officina**, abbia premiato la nostra bottiglia di **Pahontu Moscato l'Aceto da 200 ml** con il **PREMIO ORO**. Questo riconoscimento gratifica ancora di più la nostra continua ricerca verso la bellezza, il rispetto per l'ambiente e l'originalità. Passando sempre e soprattutto per l'altissima qualità del nostro aceto. Per noi fare aceto è un'arte, è il piacere di dare un leggero respiro di gusto alla cucina.”



Spillatura dell'aceto dalla botte

Innovazione e design: Aceto di Moscato veneto

“**Le forme dell'Olio e dell'Aceto**” è un concorso che vuole valorizzare l'innovazione, la funzionalità e il design del packaging dell'olio e dell'aceto. Vincono la bellezza e la funzionalità. Il premio “Le Forme dell'Olio e dell'Aceto” vuole essere un omaggio e un riconoscimento alle imprese più innovative e coraggiose. L'aceto Pahontu, è un'eccellenza che nasce con l'intento di valorizzare e nobilitare un prodotto, che come altri prodotti ritenuti umili, è sottovalutato. E il processo di valorizzazione passa anche attraverso il packaging prezioso. L'aceto Pahontu ha una veste molto distintiva. Viene racchiuso in bottiglia da 200 ml di vetro trasparente di forma cubica, dalla quale traspare in tutto il suo splendido colore

ambrato. La bottiglia è chiusa con un tappo dorato- il cappello del Doge- che si ispira al copricapo indossato dai **Dogi al tempo della Serenissima.**



Botti

Aceto di Moscato veneto Pahontu complemento d'arredo

Uno scrigno minimale ideale per arricchire una tavola apparecchiata con cura, conservare e ovviamente regalare. E grazie ad un packaging speciale e ricercato, il Pahontu Moscato diventa un complemento d'arredo elegante ed unico. Ma vediamo la storia di questo aceto. **Acetaia Pahontu** è il frutto della ricerca, della passione, dell'amore e dell'artigianalità. E' riconosciuto a tutti gli effetti come un prodotto di qualità, come anche la materia prima utilizzata, il vino moscato. Per l'aceto Pahontu viene utilizzato il **miglior vino moscato biologico e biodinamico senza solfiti aggiunti 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. Tutto ciò accompagnato da un sapore agro ben equilibrato con sfumature vellutate e fruttate tipiche del moscato.



Aceto Pahontu

Il risveglio dell'Aceto di Moscato veneto dopo un anno di botte

L'aceto Pahontu, un'eccellenza che nasce con l'intento di valorizzare e nobilitare un prodotto. L'aceto, come altri prodotti ritenuti umili, è sottovalutato, è vittima di pregiudizio e ha perso la sua dignità di prodotto di qualità. **L'Acetaia Pahontu** è l'unica acetaia che produce aceto di vino nei Colli Euganei in provincia di Padova. E' stata **fondata da Mauro Meneghetti, Restaurant Manager nel Gruppo Alajmo**, sommelier formatore e docente del Master della Cucina Italiana. Insieme a lui, **Simona Pahontu, giornalista e comunicatrice.**

Il credo dei due fondatori dell'Acetaia Pahontu, Mauro Meneghetti e Simona Pahontu, **prevede che l'aceto sia integro.** Non deve essere diluito con acqua, **deve essere affinato in botti di legno senza il controllo delle temperature né del tempo.** L'aceto Pahontu rimane in botte almeno un anno. **Disconosce l'utilizzo della cosiddetta "madre"** considerata un falso mito nel mondo degli aceti. Si tratta di un agglomerato cellulosico di natura batterica inutile al processo che, depositandosi sul fondo, può anzi creare odori sgradevoli", spiegano i fondatori.



Mauro Meneghetti e Simona Pahontu

Semplici regole per avere un ottimo

Aceto di Moscato veneto

Semplici regole da seguire per la produzione di un buon aceto. **Una materia prima di qualità**, non diluita e che non sia scarto di altre produzioni. I tempi legati al passare delle stagioni rispettati senza forzature meccaniche. Andrebbero ad alterare le qualità organolettiche della materia prima. **Nessun intervento sulla temperatura per rispettare i profumi e gli aromi originari** che attraverso l'ossidazione evolvono e si arricchiscono. Attualmente, l'aceto Pahontu, è **tra gli aceti con acidità più alta sul mercato (10 vol.)**. E' volutamente tenuta naturale per mantenere intatto il corredo aromatico del vitigno di partenza, il moscato. **Un buon aceto non solo sull'insalata**, ma sul bollito di carni miste, sulla pasta e fagioli, sul pesce, su fichi caramellati, sulle frittate, specie se di erbe. Sulle uova, sul frico di formaggio Montasio, sulla crema di uova sode, capperi e maionese da abbinare agli asparagi. Anche su crudi di pesce, sulle capesante grigliate.



Varietà di aceti

Come usare al meglio l'Aceto di Moscato veneto

Può essere utilizzato ancora per conservare le verdure. Si può impiegare sul risotto mantecato, nella salsa tonnata. Esalta il gusto dei gamberoni al vapore, della piovra. Va bene sull'anguilla in carpione o fritta, sul tonno ai ferri, sulla frittata di cipolla di Tropea... Essendo l'aceto Pahontu anche

un “**aceto da bere**”, si può utilizzare la mattina in un bicchiere d’acqua. **Un cucchiaino di aceto, un cucchiaino di miele e un pizzico di sale è fonte di sali minerali e benessere per l’organismo.**

di Rudy De Pol



Piatto preparato con l’Aceto Pahontu

INFORMAZIONI:

<http://www.pahontuvinegar.com>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/padova-citta-di-giotto-rappresenta-l-italia-per-l-unesco/>