

Pag. – Le molte virtù dell'aceto [di vino](#) nella cantina più grande del mondo

Contiene diverse vitamine (A, C, B1 e B2), e minerali fra cui fosforo, potassio, magnesio, ferro. Ma soprattutto è povero di calorie, solo cinque ogni cento grammi, ed è quindi perfetto nelle diete dimagranti, perché ne bastano poche gocce per insaporire i cibi.

Si parla dell'aceto [di vino](#), ingrediente antico - già citato nella Bibbia e nelle cronache di Plinio - dalle molte virtù non soltanto gastronomiche, suggerito da Ippocrate per curare ferite e disturbi respiratori, mentre per le legioni romane era medicamento principe contro la dissenteria.

Le nostre nonne raccomandavano una soluzione di acqua e aceto [di vino](#) per calmare le infiammazioni alle gengive, massaggiavano le tempie con [l'aceto di vino](#) per lenire l'emicrania, disinfettavano con [l'aceto di vino](#) le punture di insetti, usavano [l'aceto di vino](#) per rendere lucida e setosa la capigliatura.

Per la linea e per il palato, rientrando a pieno titolo nel capitolo “condimenti che non fanno ingrassare”, l'aceto di vino viene sempre usato per una cucina leggera, ma anche dai gourmets che prediligono il prezioso “balsamico” o le diverse versioni “aromatiche” [per realizzare le più svariate e gustose ricette che vanno dalle insalate, alla carne, al pesce, per arrivare ai frutti di bosco, sulle fragole e sul gelato](#). Via libera, quindi, al più ampio uso dell'aceto [di vino](#), purchè il prodotto sia di qualità. In proposito, l'area torinese vanta la più grande cantina di legno del mondo creata per l'invecchiamento dell'aceto: è quella dell'acetificio Varvello di La Loggia, un'azienda che da oltre ottant'anni (è stata fondata nel 1921) utilizza vini da tavola accuratamente selezionati per produrre esclusivamente aceti di vino nel rispetto della massima naturalità.

Oltre il 40% della produzione viene esportato, un riconoscimento di prestigio per la qualità che contraddistingue l'azienda piemontese che, oltre ai propri marchi “L'Aceto Reale” VARVELLO ORO e VARVELLO linea ROSSA, produce ed imbottiglia per conto delle firme più prestigiose dell'industria alimentare: Sasso, Louit Frères, Isnardi, Saclà, Polli, Di Vita, Carrefour, Sma-Auchan, Metro, Lombardini, Crai, ecc.

Ancora oggi continuano ad essere i Varvello i titolari dell'azienda che sono giunti alla terza generazione.

Grazie a questa formula, che coniuga l'impegno quotidiano della famiglia proprietaria con la costante ricerca della qualità, dagli stabilimenti Varvello escono ogni anno per approdare in tutto il mondo oltre 16 milioni di litri di [ottimo aceto di vino, suddivisi tra aceto di vino al 6% di acidità, aceti di vino di qualità invecchiati in botti di rovere e larice a 7,1% di acidità, aceti aromatizzati, ed oltre 2 milioni aceto Balsamico di Modena, ed aceto di mele](#).

Ultimamente i Varvello hanno lanciato sul mercato anche un aceto di vino rosso da vini del Piemonte di alta Qualità invecchiato per due anni in botti di rovere a 6,5% di acidità e 1,4% di alcool residuo, un Condimento “balsamico” Bianco una preziosa miscela di aceto di vino bianco invecchiato in botti di rovere sapientemente miscelato con mosto d'uva, una nuova ricetta studiata appositamente per le nuove esigenze di cucina; conferisce a tutti i vostri piatti un perfetto equilibrio agrodolce ed un aroma ineguagliabile, e la crema balsamica classica e fruttata con una consistenza ideale per condire e decorare a fine cottura verdure alla griglia e carni come il filetto, le scaloppine e la selvaggina. Qualità e tradizione al servizio del consumatore.