

RICETTE
RECIPES



Benvenuti nel mondo dell'alta qualità...

Welcome to the world of top quality...



Concorso fra gli aceti balsamici naturali
prodotti nei territori degli antichi domini Estensi
PRIMO CLASSIFICATO EX-AEQUO
98 Fiera di San Giovanni Spilamberto 24/6/1968



Concorso fra gli aceti balsamici naturali
prodotti nei territori degli antichi domini Estensi
PRIMO CLASSIFICATO EX-AEQUO
98 Fiera di San Giovanni Spilamberto 24/6/1968



STORIA, TRADIZIONE E QUALITÀ
STORY, TRADITION AND QUALITY





Famiglia Cavedoni nel 1935
Cavedoni Family in 1935

I Cavedoni e l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.

Da cinque generazioni, la famiglia Cavedoni, con amore ed esperienza, si tramanda l'antica arte della produzione dell'Aceto balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.

Ottenuto dalla cottura delle uve trebbiane e Lambrusco Grasparossa Castelvetro dei vigneti di proprietà con la tecnica del fuoco diretto a vaso aperto, affinato ed invecchiato in botti di diverse essenze, l'Aceto Balsamico Tradizionale D.O.P. Cavedoni è un prodotto totalmente naturale, privo di conservanti e coloranti, assolutamente garantito e certificato dal Consorzio Produttori A.B.T. di Modena. Ottimo come corroborante e digestivo, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. si presta alla realizzazione di moltissimi piatti, dagli antipasti ai dolci; per le sue eccezionali qualità è pertanto divenuto, da vanto della cucina modenese, una prestigiosa specialità gastronomica conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo.

The Cavedoni Family and the Traditional Balsamic Vinegar of Modena P.D.O.

For five generations the Cavedoni Family has been handing down the ancient art of making Traditional Balsamic Vinegar of Modena P.D.O. (Protected Denomination of Origin), through dedication and expertise.

The grape must is obtained from the pressing of Trebbiano & Lambrusco Grasparossa grapes from the Cavedoni's vineyards in Castelvetro. It is cooked through the open pot & direct-fire method, then aged and matured in casks of different aromatic woods. Cavedoni Traditional Balsamic Vinegar of Modena P.D.O. is completely made from natural ingredients and totally free of preservatives, thickeners or food-coloring substances, and it is guaranteed and certified by the Consortium of Modena Traditional Balsamic Vinegar Producers. Delicious as a digestive and a fortifier, Traditional Balsamic Vinegar of Modena P.D.O. is ideal for the preparation of many dishes, from appetizers to desserts.

Because of its extraordinary properties, this specialty, a source of pride of the Modena cuisine, has reached the status of a well-known prestigious delicacy, appreciated all over the world.



Oretta Codelluppi in Cavedoni (4^o generazione)
Oretta Codelluppi in Cavedoni (4th generation)





*Uva Trebbiano Modenese dei nostri vigneti
Trebbiano Modenese grapes from our vineyard*



RICETTE

RECIPES



Le quantità degli ingredienti indicate nelle seguenti ricette sono quelle necessarie per quattro persone. Tutti i piatti proposti si possono preparare sia con gli aceti tradizionali sia con i condimenti balsamici Cavedoni.

The quantities of the ingredients mentioned in the following recipes serve four persons. It is possible to prepare all the dishes suggested with both the Traditional Balsamic Vinegar of Modena (DOP) and the Balsamic Vinegars (IGP) produced by Cavedoni.



Parmigiano al Balsamico
Parmesan cheese with Balsamic vinegar

Tagliare a scaglie il Parmigiano Reggiano od in alternativa il Grana Padano, infilare ogni pezzetto di formaggio con uno stuzzicadente, disporre il tutto su di un piatto di portata e condire, quindi, con **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Cavedoni**, poco prima di servire.

*Cut the Parmesan cheese into flakes, put them on tooth-picks, arrange them on a plate and a few minutes before serving, dress them with **Cavedoni Traditional Balsamic Vinegar of Modena**.*



Affettati al Balsamico
Prosciutto with Balsamic Vinegar

Disporre delle fette di prosciutto crudo o di bresaola in un vassoio; condirle, con po' di pepe, del formaggio grattugiato (particolarmente indicato è il Parmigiano Reggiano) della rucola tagliata fine e dei funghi champignon crudi affettati sottili. Cospargere il tutto con dell'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Cavedoni** ed olio extra vergine di oliva. Volendo, si possono arrotolare le fette con tutti gli altri ingredienti, in modo da formare così degli involtini da scaloppare e servire.

*Arrange slices of prosciutto or bresaola (lean beef) on a plate; season with pepper, garnish with grated cheese (we recommend Parmesan cheese), chopped arugula and thin slices of raw button mushrooms; dress with **Cavedoni Traditional Balsamic Vinegar of Modena** and extra-virgin olive oil. If you like, you can roll up the slices of prosciutto with all above-mentioned ingredients and serve.*





Frittata alle verdure con Balsamico
Omelette with Vegetables and Balsamic

Far appassire in olio extra vergine d'oliva e quindi scolare due cipolle ed una zuccina tagliata a fettine. Sbattere 6 uova con 200 gr di parmigiano reggiano, unire le verdure e salare il composto. Versare il tutto in una padella anti aderente

leggermente unta, cuocere rigirando fino ad ottenere una buona doratura su entrambi i lati. A fuoco spento, condire la frittata quando è ancora calda con due cucchiaini di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Cavedoni**. Tagliare a striscioline la frittata ed accompagnarla con fettine di pancetta precedentemente soffritta e saltata anch'essa a fine cottura con **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Cavedoni**.

*Slice two onions and one zucchini. Sauté in extra virgin olive oil then drain. Beat 6 eggs with 7 oz grated Parmesan. Combine the vegetables and egg mixture. Pour into lightly greased non-stick skillet and cook until both sides are well browned. Turn off the burner and dress the omelette when still hot with two spoons of **Traditional Balsamic Vinegar of Modena Cavedoni**.*

Cut into omelette strips and serve with slices of fried bacon or pancetta.





Risotto nero *Dark risotto*

In una casseruola fare imbiondire con 50 gr. di burro, uno scalogno tritato finemente, una foglia di alloro ed un rametto di rosmarino. Aggiungere 350 gr. di riso e farlo rosolare per un minuto, rincalzarlo quindi con un bicchiere abbondante di brodo di carne e, quando bolle, versare circa un mezzo litro di vino rosso, possibilmente Barolo, facendolo evaporare. Dopo 30 minuti, aggiungere il Parmigiano Reggiano grattugiato, altri 50 gr. di burro, mescolare e lasciare cuocere ancora per pochi minuti. Poco prima di togliere dal fuoco il risotto, incorporarvi un bicchierino di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Cavedoni**.

*In a casserole saute a finely shredded shallot, a bay leaf and a sprig of rosemary in 2 oz of butter. Add one cup of Arborio rice and let it brown for a minute. Add a cup of beef broth and when it comes to a boil, pour in about half liter of red wine (Barolo, if possible). Cook until the wine is absorbed. If needed add more beef broth, stirring frequently. After 30 minutes, add grated Parmesan cheese and 2 oz of butter. Stir and cook for several minutes. Just before taking the pan off the heat, add a small glass (one to two tablespoons) of **Cavedoni Traditional Balsamic Vinegar of Modena**.*





Risotto bianco
White risotto with Balsamic

Per il Risotto bianco al Balsamico seguire il procedimento appena descritto, utilizzando gli stessi ingredienti e le stesse proporzioni, avendo però l'avvertenza di sostituire il vino rosso con quello bianco; l'altra principale differenza da tenere presente nella esecuzione di questa ricetta consiste nella dissimile modalità d'utilizzo dell'aceto balsamico che va aggiunto a crudo, a cottura terminata; procedere quindi come di seguito: disporre nei piatti, a fontana, il risotto, una volta pronto, versare nell'incavo così ottenuto un bicchierino di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Cavedoni** e guarnire con scaglie di parmigiano reggiano.

*For the preparation of the “White Risotto with Balsamic Vinegar” follow the same cooking procedure mentioned above, use the same ingredients and quantities, but substitute the red wine with white wine and beef broth with chicken broth. The other difference in this recipe consists in adding the Balsamic Vinegar, when the cooking time has elapsed, as follows: when the rice is ready, arrange it on the outside of the plate, pour into the center a small glass (one to two tablespoons) of **Cavedoni Traditional Balsamic Vinegar of Modena** and garnish with flakes of Parmesan cheese.*



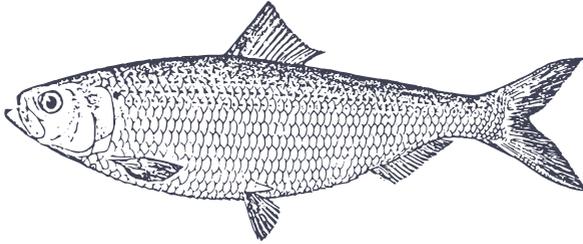


Tagliolini al Balsamico *Tagliolini with Balsamic*

Buttare 320 gr di tagliolini in acqua salata portata ad ebollizione, mentre la pasta cuoce, far appassire uno scalogno in un tegame con il burro, soffriggere 100 gr di pancetta magra, aggiungere 70 gr di formaggio dolce a pasta tenera, tipo provola, passato al triatutto o tagliato molto fine, tre cucchiaini di latte e 50 cl di panna da cucina, salare e pepare; cuocere il tutto finché il formaggio non si sarà sciolto bene, formando una crema omogenea. Scolare la pasta al dente, condirla con un filo d'olio extra vergine e quindi con la salsa al formaggio. Servire nei piatti i tagliolini spolverizzandoli con un po' di prezzemolo fresco tritato e con gocce di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Cavedoni**.

*Bring 12 oz of pasta in salted water to a boil. While the pasta is cooking, soften a sliced shallot in a pan with butter over low heat. Saute 4 oz of chopped pancetta with the shallot. When browned, add 3.5 oz of sweet cheese soft paste, like provolone, cut very fine. Add three tablespoons of milk, 16 oz of cream, and salt and pepper to taste; simmer until the cheese has melted well, to form a smooth paste. Drain the pasta al dente, season with extra virgin olive oil and then with the cheese sauce. Serve the noodles on plates dusted with a little chopped fresh parsley and drops of **Traditional Balsamic Vinegar of Modena Cavedoni**.*





Fusilli al salmone e Balsamico
Fusilli with Salmon and Balsamic

Cuocere 320 gr di fusilli in una pentola con acqua bollente leggermente salata, scolarli al dente ed unirvi un po' d'olio o di burro per evitare che si incollino tra loro. Nel frattempo, far appassire in un tegame, con due cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva, una mezza cipolla tritata, continuare la cottura per qualche minuto, aggiungendo 5 cucchiaini di panna, 150 gr di salmone cotto a vapore ed affettato, un pizzico di sale e pepe. Condire la pasta con la salsa, servire nei piatti con un qualche goccia di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Cavedoni**.

*Bring 12 oz of pasta in salted water to a boil. Drain when al dente and add a little olive oil or butter to prevent sticking. Meanwhile, saute one half chopped onion in two tablespoons of extra virgin olive oil, cook for a few minutes until tender. Add 5 tablespoons of cream, 1 lb. of sliced poached salmon, and a pinch of salt and pepper. Saute until done. Season the pasta with the salmon and sauce, serve on plates with a few drops of **Traditional Balsamic Vinegar of Modena Cavedoni**.*





Filetto al Balsamico

Veal or Pork Filet with Balsamic Vinegar

Far sciogliere dolcemente burro e olio in parti uguali in un tegame, adagiarvi quindi le fettine di filetto di vitello abbastanza spesse, dopo averle infarinate leggermente. È importante che queste siano passate nella farina al momento della cottura, con un movimento rapido e che siano ben scosse subito dopo, in modo che la farina formi solo un velo sottile e non una crosta sulla carne. Rosolare le fettine dalle due parti e salare (nel girare i filetti fare attenzione a non forarli con la forchetta); aggiungere tre cucchiaini di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Cavedoni** e fare parzialmente assorbire. Continuare la cottura con una tazzina di brodo o del vino bianco aggiunto poco alla volta. Servire le fettine calde con contorno di purè e fagiolini lessati. Si può usare il filetto di maiale, in alternativa a quello di vitello, in questo caso la carne deve però essere tagliata a fette sottili e pestata con un batti bisticche.

*Lightly coat the veal filets with flour and place them into a heated pan with olive oil and butter in equal quantity. It is important that the veal slices are dusted with flour just a few seconds before cooking them. Brown the meat on both sides and sprinkle with salt; add three spoonfuls of **Cavedoni Traditional Balsamic Vinegar of Modena** and cook until the balsamic vinegar has partially evaporated. Proceed with cooking by slowly pouring in a small cupful of lean broth or red wine. When the meat is ready, serve it hot with mashed potatoes and green beans. You can replace the veal filets with thin slices of pork; in this case flatten them slightly.*





Arrosto di maiale al Balsamico *Roast pork with Balsamic Vinegar*

Preparare un composto chiamato “aglione”, pestando insieme grossolanamente sale grosso, pepe, aglio e rosmarino; con questo condimento, insaporire massaggiandolo bene un pezzo di filetto di maiale di un chilo, lasciarlo riposare alcune ore e quindi avvolgerlo con un paio di fette sottili di prosciutto crudo e legarlo con dello spago per alimenti. Per evitare di aggiungere olio nella teglia, consigliamo di chiudere l’arrosto preparato in un cartoccio di alluminio (quasi due ore), mettere poi in forno preriscaldato a 180° C. Quando la cottura è quasi ultimata, cospargere l’arrosto con un paio di cucchiari di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Cavedoni**, aprire il cartoccio e lasciar colorire la carne. Tagliare l’arrosto dopo averlo lasciato raffreddare, riporlo quindi in forno per 10-15 minuti a fuoco moderato, servirlo condendolo con il sugo della cottura.

Grind salt, pepper, garlic and rosemary together to make a paste and spread this mixture over a piece (2 lb) of pork filet; let it rest for a few hours and then roll it up with a few thin slices of prosciutto, tying it with kitchen string. Place the roast on a baking tray and bake at 350 degrees.

*When the cooking time has almost elapsed, pour a spoonful of **Cavedoni Traditional Balsamic Vinegar of Modena** and let the meat brown. Then allow the roast to cool, slice it and place the slices back in a moderate oven, pouring the sauce over the meat.*





La batteria più vecchia di Casa Cavedoni
The old battery of Cavedoni's House



Veduta di filiera di aceto del 1960
View of a battery since 1960



Salsiccie con mousse di prugne al Balsamico
Sausages with Puree of Prunes and Balsamic Vinegar

Sciogliere delicatamente in una padella 20 gr di burro, aggiungere 50 gr di zucchero, 60 gr di uva sultanina (precedentemente lavata e ammorbidita nel vino bianco o cognac), 50 gr di pinoli, il succo di un limone e 350 gr prugne sbucciate e tagliate (si possono utilizzare in mancanza della frutta fresca, anche le prugne secche e denocciolate, dopo averle fatte rinvenire in acqua calda ed averle passate al frullatore); porre il tutto sul fuoco per una decina di minuti. A parte cuocere 400 gr di salsiccia privata della pelle con un mezzo bicchiere di vino bianco. Aggiungere la salsiccia alle mousse e lasciare tutto sul fuoco per altri dieci minuti. Al termine incorporare 2 o 3 cucchiaini di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Cavedoni**, facendolo evaporare un poco a fuoco vivo. Accompagnare il piatto con una insalata di valeriana.

*Heat 1/3 cup of butter in a pan, add 2 oz. of sugar, 2 oz of sultanas (dried white grapes) soaked in white wine or cognac, the juice of one fresh lemon and 12 oz of prunes peeled and sliced (you can also use pitted dried prunes, soaked in hot water and blended to a smooth consistency in a blender); heat the mixture over low heat for ten minutes. In another pan cook 14 oz of skinned sausages with half a glass of white wine. Mix the sausages with the puree of prunes and cook for another ten minutes; then pour two or three spoonfuls of **Cavedoni Traditional Balsamic Vinegar of Modena** and let it reduce over heat. Serve the dish with a mixed salad.*





Carpaccio al balsamico
Carpaccio with Balsamic Vinegar

Tritare finemente ed unire tutti i seguenti ingredienti fino ad ottenere una salsa: 50 gr di prezzemolo, un gambo di sedano, mezzo peperone rosso, una cipolla dolce e mezzo spicchio d'aglio; da ultimo incorporare tre cucchiaini d'**Aceto Balsamico**

Tradizionale di Modena Cavedoni, 1,5 dl d'olio, il succo di un limone, il sale ed il pepe. A parte tagliare a fette sottili mezzo chilo di polpa magra di manzo e disporle su un piatto da portata preventivamente spennellato con **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Cavedoni**. Cospargere il carpaccio con la salsa. A piacere guarnire ancora con Parmigiano Reggiano tagliato a scaglie.

Portate in tavola con l'aggiunta di pane tostato.

*Finely grind all the following chopped ingredients in order to obtain a paste: 2 oz of parsley, a celery stalk, 1/2 red pepper, a small onion and a small clove of garlic; then add three spoonfuls of **Cavedoni Traditional Balsamic Vinegar of Modena**, 1 cup of olive oil, the juice of one lemon, and salt and pepper to taste. On a cutting board, thinly slice 18 oz of lean beef; arrange on a plate and drizzle with **Cavedoni Traditional Balsamic Vinegar of Modena**. Sprinkle the beef with the salsa. Garnish with finely grated parmesan (Parmigiano Reggiano) cheese. Serve with plenty of toasted bread.*





Polpette di carne al Balsamico di nonna Orietta
Grandmother Orietta's Meatballs with Balsamic Dressing

Preparare un impasto abbastanza morbido con: 500 gr di macinato misto (maiale, vitello, tacchino) oppure di sola polpa di maiale, 4 uova, 2 manciate di pane raffermo grattugiato e di parmigiano reggiano, sale, pepe; a piacere è possibile aggiungere anche un trito di prezzemolo ed aglio; formare delle palline, impanare ed infornare. Una volta cotte, mettere sul fuoco le polpette in una padella anti aderente con un poco di latte, aggiungere da ultimo 3 cucchiari di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Cavedoni** e lasciare condensare per pochi minuti il sugo. Servire le polpette calde con un contorno di purè.

*Mix all the following ingredients: 1 lb mixed ground meat (pork, veal, turkey) or otherwise simply pork, 4 slightly beaten eggs, a few handfuls of bread crumbs, grated parmesan reggiano cheese, salt, pepper, minced parsley and olive oil, and **Cavedoni Traditional Balsamic Vinegar of Modena**, in order to obtain a mixture with a soft consistency. Shape into balls and bake them in a preheated oven at medium temperature until well cooked. Then place them in a pan with a little milk and just before taking the pan off the heat pour over 3 spoonful of **Cavedoni Traditional Balsamic Vinegar of Modena**; leave for some minutes and serve hot with a puree of vegetables.*





Grigliate al Balsamico
Mixed Grill with Balsamic Vinegar

Spennellare le grigliate di carne pesce o verdura con **Aceto Balsamico di Modena Cavedoni** poco prima di toglierla dal fuoco. Aggiungere successivamente dell'olio extra vergine d'oliva ed aggiustare di sale pepe.

*Brush grilled beef, fish or vegetables with **Cavedoni Balsamic Vinegar of Modena** just before removing them from the heat. Sprinkle with some olive oil, salt and pepper.*



Salmone al Balsamico
Salmon with Balsamic Vinegar

Adagiare 800 gr di salmone in tranci in una teglia rivestita di carta da forno, irrorarli con un emulsione di 4-5 cucchiari di olio extra vergine d'oliva ed altrettanti d'**Aceto Balsamico di Modena Cavedoni**, salare e pepare. Cuocere in forno per 15-20 minuti a 200° circa. Servire con un contorno di fagiolini e patate lesse.

*Carefully place 2 lbs salmon filets in a roasting pan lined with oven paper which is bathed with a creamy vinaigrette emulsion of 4-5 tablespoons extra virgin olive oil and the same amount of **Cavedoni Balsamic Vinegar of Modena**, and salt and pepper to taste. Bake in a 400 degree F oven for approximately 15-20 minutes. Serve warm with green beans and potatoes.*





Gamberoni al Balsamico

Veal Filet with Balsamic Vinegar

Portare a temperatura caldissima una padella con fondo anti aderente di diametro grande leggermente oliata. Adagiare quindi nella stessa 1 kg di gamberoni e cuocerli per 8 minuti senza voltarli, muovendo solo di tanto in tanto la padella; salare e pepare. Togliere la padella dal fuoco e versare sui gamberoni un cucchiaino di **Aceto Balsamico di Modena Cavedoni**, lasciandolo poi evaporare. A parte in una tazza emulsionare 5 cucchiaini di olio d'oliva extra vergine con 2 cucchiaini di **Aceto Balsamico di Modena Cavedoni**. Disporre i gamberoni su un piatto da portata caldo e versare sugli stessi l'emulsione. Far riposare qualche minuto e servire.

*Pour some oil into a non-stick pan and allow to become very hot. Then put in 1 kg of crayfish and let them fry for about 8 minutes on the same side, just shake the pan occasionally. Add salt and pepper. Now take the pan off the heat and pour in a spoonful of **Cavedoni Balsamic Vinegar of Modena**. Let the vinegar evaporate. Separately in a cup emulsify 5 spoonfuls of extra-virgin olive oil with two spoonfuls of **Cavedoni Balsamic Vinegar of Modena**, in order to obtain a sort of creamy vinaigrette, and boiled green beans. You can replace the veal filets with thin slices of pork; in this case flatten them slightly.*





Capesante al Balsamico
Scallops with Balsamic Vinegar

Aprire e lavare una decina di capesante; eliminare la parte superiore della conchiglia. Amalgamare del pane grattugiato con un mazzetto di prezzemolo finemente tritato assieme ad uno spicchio d'aglio e salare il tutto. Adagiare le capesante in una teglia, condirle con un filo d'olio extra vergine d'oliva e ricoprirle con l'impasto preparato e pepearle. Mettere in forno per un quarto d'ora a temperatura non elevata. Una volta gratinate, servire le capesante irrorandole ognuna con qualche goccia d'**Aceto Balsamico di Modena Cavedoni**.

*Open and wash a dozen scallops; remove the top part of the shell. Mix breadcrumbs with a sprig of finely chopped parsley along with a minced clove of garlic and salt. Arrange the scallops in a pan, season with a little extra virgin olive oil and cover with the breadcrumb mixture. Put in the oven for fifteen minutes at 375 degrees F. Once browned, serve the scallops, basting each with a few drops of **Cavedoni Balsamic Vinegar of Modena**.*





Salsa verde piccante al Balsamico *Spicy Green Sauce with Balsamic Vinegar*

Tritare finemente (a mano o con il mixer) due uova sode ben fredde, alcune foglie tenere di sedano, un mazzetto di prezzemolo fresco, una cucchiata di capperi, 4 o 5 cipolline sottolio ed 1 carota. Porre il tutto in una terrina e condire, in ordine, con sale, pepe, un cucchiaino di **Aceto Balsamico di Modena Cavedoni** ed un cucchiaino abbondante di olio extra vergine d'oliva. Mescolare e lasciare un poco riposare prima di portare in tavola. Per rendere più piccante la salsa, aggiungervi delle acciughe.

*Hard-boil two eggs and allow them to cool; mince them (by hand or with a mixer) finely together with some leaves of celery, a handful of parsley, a spoonful of capers, 4 or 5 small onions in oil and a carrot. Put the mixture in a bowl and dress with salt, pepper, a spoonful of **Cavedoni Balsamic Vinegar of Modena**, and a good spoonful of extra-virgin olive oil. Stir and allow some minutes before serving. If you like, you can prepare a spicier sauce by adding some anchovies.*



Salsa verde dolce al Balsamico *Sweet Green Sauce with Balsamic Vinegar*

Tritare un abbondante mazzo di prezzemolo con uno spicchio d'aglio e metterlo in un tegame dove si saranno scaldati due cucchiai d'olio e una piccola noce di burro per mantenere bassa la temperatura del grasso. Cuocere a fuoco dolce per non molto tempo, poi alzare la fiamma, aggiungere un cucchiaino di pane grattugiato e far rosolare appena. Unire alla salsa un cucchiaino di **Aceto Balsamico**





Tradizionale di Modena Cavedoni, sale ed una spolverata di zucchero. Amalgamatisi questi ultimi ingredienti, togliere dal fuoco e a freddo, aggiungere un po' di olio, se occorre. Usare questa salsa fredda.

*Chop a bunch of parsley and a clove of garlic and put them into a heated pan with two spoonfuls of olive oil and a tablespoon of butter. The butter will keep the oil temperature low. Cook briefly without browning over a low heat. Then increase the heat; add a spoonful of breadcrumbs and let it brown a little. Add a spoonful of **Cavedoni Traditional Balsamic Vinegar of Modena**, salt and a teaspoonful of sugar. Take the pan off the heat and allow to cool down. Then add some olive oil, if necessary. Serve the sauce cold.*



Salsa di porri al Balsamico *Leek sauce with Balsamic*

Rosolare due spicchi d'aglio interi in 50 gr. d'olio e 50 gr di burro. Far caramellare nello stesso tegame uno o due cucchiari di zucchero. Aggiungere 500 gr di porri o di scalogni tritati, un mezzo bicchiere di vino bianco e mezzo bicchiere di **Aceto Balsamico di Modena Cavedoni**. Lasciare cuocere per circa mezzora, quindi passare al passatutto e se necessario rimettere la salsa sul fuoco sino a che assuma una consistenza cremosa. Servirla ben calda col bollito.

*Sauté two cloves of garlic in 2 ounces oil and 2 ounces of butter. Caramelize the same pan with one or two tablespoons of sugar. Add one lb of chopped leeks or shallots, half glass of white wine and half a glass of **Cavedoni Balsamic Vinegar of Modena**. Cook for about half an hour; then puree with a vegetable mill. If necessary cook the sauce over low heat until it assumes a creamy consistency. Serve piping hot with boiled vegetables.*





Cocci per aceto in terracotta
Old terracotta contenitor



Vecchie bottiglie di aceto balsamico tradizionale del 1986
Old bottles of traditional balsamic vinegar since 1986



Frittelle di riso al Balsamico
Fried Ricecakes with Balsamic

Mettere in una terrina 200 gr di riso già cotto (particolarmente indicati sono le eccedenze di risotti come quello di zucca o di minestrone di verdura), 3 uova, 5 o 6 cucchiaini di formaggio grattugiato (parmigiano reggiano), 2 pugni di pane raffermo e grattugiato, noce moscata, pepe, sale; amalgamare bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto consistente, ma non duro, formare delle frittelle non troppo grosse, impanarle e friggerle in abbondante olio bollente. Preparare in una casseruola una salsa tipo besciamella in questo modo: sciogliere 30 gr di burro, unire 2 cucchiaini di zucchero e mezzo di farina, aggiungere poco a poco 15-20 dl di latte e 4 cucchiaini di **Aceto Balsamico di Modena Cavedoni**, salare, pepare e mescolare sempre per non formare dei grumi. Cospargere le frittelle calde con la salsa.

*Put in a bowl 7 oz of cooked rice (risotto is particularly recommended), 3 eggs, 5 or 6 tablespoons grated Parmesan cheese, 2 handfuls of stale bread, and grated nutmeg, pepper and salt ; mix all the ingredients until you get a consistent dough, but not hard, not too runny; form into flat cakes. Roll in breadcrumbs and fry in hot oil. Prepare in a casserole a bechamel sauce as follows: melt 1 oz of butter, add 2 tablespoons of sugar and a half tablespoon of flour. Gradually add 1.5 oz milk and 4 spoonfuls of **Cavedoni Balsamic Vinegar of Modena**, salt and pepper. Stir constantly so as not to form lumps. Sprinkle the warm ricecakes with the sauce.*





Fiori di Zucca in pastella profumata al Balsamico *Zucchini Flowers Fried in Balsamic Scented Batter*

Togliere il gambo ed il pistillo a 12 fiori di zucca, lavarli e metterli ad asciugare su un canovaccio. Preparare una pastella filante con 1 uovo, farina sale e 2 cucchiaini di **Aceto Balsamico di Modena Cavedoni**. Bagnare i fiori di zucca nella pastella e friggerli in abbondante olio ben caldo e fumante. Togliarli dal tegame quando sono ben croccanti, farli scolare su carta da cucina, servire i fiori di zucca caldi condendoli ancora con qualche goccia di **Aceto Balsamico di Modena Cavedoni** ed un pizzico di sale. La stessa pastella può essere utilizzata per preparare un fritto misto a base di verdure: bastoncini di zucchine, rondelle di melanzane (tagliati e lasciati sotto sale per un paio d'ore), pezzetti di cavolfiore, cuori di carciofini, e fettine o listarelle di patate (sbollentati precedentemente una decina di minuti in acqua salata). Servire il fritto nello stesso modo dei fiori di zucca.

*Remove the stems and pistils of 12 zucchini (or pumpkin) flowers. Gently wash the flowers and let dry on a towel. Prepare a runny batter with 1 egg, flour, salt and 2 tablespoons of **Cavedoni Balsamic Vinegar of Modena**. Soak the zucchini flowers in batter and fry them in plenty of hot oil. Remove them from the pan when they are well crisp, drain them on paper towels and serve hot, drizzling the zucchini flowers with a few drops of **Cavedoni Balsamic Vinegar of Modena** and a pinch of salt. The same batter can be used to prepare a stir-fry with vegetables: zucchini sticks, eggplant slices (cut and left in salt for a couple of hours), pieces of cauliflower, artichoke hearts, and slices or strips of potatoes (previously boiled ten minutes in salted water). Serve the same way as the zucchini flowers.*





Insalata ricca al Balsamico *Rich salad with Balsamic Vinegar*

Lavare dell'insalata o dei radicchi freschi e porli in una terrina. Aggiungere delle uova sode o dei dadini di frittata, delle scaglie di formaggio invecchiato (Parmigiano Reggiano) ed eventualmente della pancetta rosolata in padella. Condire poi il tutto con sale, pepe, **Aceto Balsamico di Modena Cavedoni** ed olio extra vergine d'oliva.

*Wash lettuce or fresh radicchio and place it in a terrine. Add sliced hard boiled eggs or omelette cubes, Parmigiano Reggiano flakes, and crumbled fried pancetta, if desired. Season with salt, pepper, **Cavedoni Balsamic Vinegar of Modena** and extra virgin olive oil. Toss and serve.*

Insalata di funghi porcini al Balsamico *Mushroom salad*

Pulire ed affettare 4 funghi porcini freschi di media grandezza. Lavare e tagliare a listelle sottili un gambo di sedano, un peperone giallo, 3 carotine novelle, porre il tutto in una terrina, aggiungendo scaglie di Parmigiano Reggiano e 2 o 3 foglie di basilico fresco sminuzzate ed uno spicchio d'aglio finemente tritato. Condire il tutto con **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Cavedoni**, avendo cura di mescolare a lungo. Infine aggiungere olio extra vergine d'oliva ed un pizzico di sale e pepe.

*Clean four medium size mushrooms and slice. Wash and cut one stalk of celery, one yellow pepper, and 3 small carrots cut into very thin slices; put the vegetables into a bowl and add some flakes of Parmesan cheese, two or three leaves of chopped fresh basil and a finely chopped clove of garlic. Add a good spoonful of **Cavedoni Traditional Balsamic Vinegar of Modena** and stir. Then add extra-virgin olive oil, salt and pepper.*





Insalata di patate al Balsamico
Potato Salad with Balsamic Vinegar

Lavare e bollire 1 kg di patate di pezzatura grossa, sbucciarle ancora calde e tagliarle. Disporre le patate lesse su un piatto di portata, cospargerle di prezzemolo finemente tritato, salarle e/o peparle, condirle con olio extra vergine d'oliva, quindi versare alcune gocce di **Aceto Balsamico di Modena Cavedoni**.

*Wash and boil 2 lbs of large size potatoes. While still warm, peel and slice them. Arrange the potatoes on a serving dish, sprinkle with finely chopped parsley, season with salt and/or pepper, and with extra virgin olive oil, then drizzle a few drops of **Cavedoni Balsamic Vinegar of Modena** over the potatoes.*

Fagioli del contadino al Balsamico
Farmer Beans with Balsamic

Portare ad ebollizione, in una pentola capiente, dell'acqua con un dado di carne e quindi cuocere lessandoli 500 gr di fagioli tipo Borlotti sgusciati. Scolare e condire i fagioli con olio extra vergine. Rosolare in una padella 100 gr di pancetta ed uno spicchio d'aglio tritato, versarvi i fagioli e farli saltare per alcuni minuti, aggiungere da ultimo 3 cucchiaini di **Aceto Balsamico di Modena Cavedoni**, togliere dal fuoco, salare, eliminare lo spicchio d'aglio e servire caldi.

Bring a large pot of water and a beef bouillion cube to a boil. Add 1 lb shelled Borlotti or farmer beans and cook until tender. Drain, and season the beans with olive oil. In a skillet brown 3.5 oz of pancetta and a clove of garlic. Stir in the beans and cook them for a few minutes, then add 3 spoons of Cavedoni Balsamic Vinegar of Modena; remove from heat, season with salt, remove the garlic clove and serve hot.





Polenta al Balsamico

Polenta (pudding of maize) with Balsamic Vinegar

Preparare una polenta consistente e senza grumi, in modo da poterla affettare con il filo di refe. Lasciare riposare ed asciugare le fette così ottenute per circa un giorno; metterle quindi in una teglia leggermente oliata ed infornarle. Abbrustolire bene le fette da una parte e dall'altra. Sulla crosta croccante versare un cucchiaino di **Aceto Balsamico di Modena Cavedoni**. Volendo, è possibile alternare una fetta di polenta al balsamico con un'altra, pure abbrustolita e fumante, su cui appoggiare una fetta sottilissima di ciccioli modenesi da taglio o di lardo in modo che si sciolgano a contatto col calore.

*Prepare a good firm pudding of maize (polenta) so that you can cut it into slices. Leave the slices to dry for about a day. Then place them in a casserole with oil and let them brown on both sides until they have a crispy crust. Then pour a small spoonful of **Cavedoni Balsamic Vinegar of Modena** on them. If you like, you can arrange the slices of Polenta on the tray as follows: alternate a slice of "Polenta dressed with Balsamic Vinegar" with a simple slice of Polenta toasted and covered with a thin slice of pancetta.*





Cipolline al Balsamico

Spring Onions with Balsamic Vinegar

Due sono i metodi per preparare e gustare delle cipolline arricchite con l'Aceto Balsamico e differiscono tra loro proprio per il diverso utilizzo di questo ingrediente principe.

- Sbucciare e lavare accuratamente 3kg di cipolline bianche piccole, quindi cuocerle per 10 minuti in acqua leggermente salata. Disporle poi in un vaso a imboccatura larga con chiusura ermetica, aggiungere qualche chiodo di garofano e ad un bastoncino di ginepro.

Coprire il tutto con **Aceto Balsamico di Modena Cavedoni**. Lasciare riposare per qualche mese e quindi consumare come complemento ad arrosti e piatti freddi. Per esaltarne la ricchezza d'aromi, scaldare le cipolline a fuoco moderato

- Sbucciare e lavare accuratamente 3 kg di cipolline bianche piccole, quindi cuocerle in 1l d'aceto di vino bianco forte, aggiungendo durante la bollitura 1 hg di zucchero ed altrettanto di sale. Scolare le cipolline dal liquido di cottura e disporle poi in un vaso a larga imboccatura con chiusura ermetica, guarnire con qualche chiodo di garofano ed un bastoncino di ginepro. Coprire il tutto con olio di semi. Servire le cipolline dopo averle lasciate scolare molto bene dall'olio, condirle con **Aceto Balsamico di Modena Cavedoni**, aggiustare di olio e sale.

There are two methods of preparing the taste of spring onions (cipolline) with balsamic vinegar, which differ between the uses of the principal ingredient.

*Peel and wash 3 lbs of spring-onions; then cook them for 10 minutes in water with salt. Place them into a kilner or preserve type jar with a covering of **Cavedoni Balsamic Vinegar of Modena** and add a few cloves and a juniper pod (or juniper berries, or cardamom). Leave for some months. Serve with hot dishes and with roasts.*

OR

*Peel and wash 3 lbs of spring-onions; then cook them in 1 quart of white wine vinegar and during the boiling add 3.5 oz of sugar and 3.5 oz of salt. Strain the onions from the cooking pot into a kilner type jar under seed-oil and add a few cloves and a juniper pod. Immediately before serving strain the onions from the oil and dress them with **Cavedoni Balsamic Vinegar of Modena**, oil and salt. Use as with any pickled relish.*





Pere caramellate al Balsamico
Caramelized Pears with Balsamic

Lavare, spelare e tagliare a fette 4 pere tenere, ma non troppo mature (è possibile realizzare questa ricetta utilizzando anche la stessa frutta sciropata), adagiare le pere in una padella anti aderente, spolverizzarle con 4 o 5 cucchiaini di zucchero e caramellarle leggermente a fuoco dolce, irrorandole, verso la fine della operazione, con un bicchierino di liquore a base di mandarino. Preparare una glassa dalla giusta consistenza nel seguente modo: lavorare in un contenitore, con la frusta, 1 hg di zucchero a velo con il succo di mezzo limone, aggiungere poco alla volta altri 2 cucchiaini di liquore. Disporre nei piattini le fette di pere, cospargerle con 30 gr di amaretti tritati finemente e quindi con la glassa ottenuta, una volta che questa ultima si è solidificata, irrorare le pere con due cucchiaini di **Aceto Balsamico di Modena Cavedoni**.

*Wash, peel and slice 4 ripe pears, (but not too ripe, you can also make this recipe using the same fruit in syrup). Place the pears in a non-stick skillet, sprinkle with 4 or 5 tablespoons of sugar and caramelize slightly on low heat. Towards the end of the caramelization, baste with a small glass of tangerine liqueur. Prepare a glaze as follows: whisk 3.5 oz of powdered sugar with the juice of one half lemon; slowly add 2 more tablespoons of liqueur. Arrange the pear slices on plates, sprinkle with one ounce of finely crushed amaretti (macaroons), then drizzle with the glaze. Once the frosting has solidified, sprinkle the pears with two spoons of **Cavedoni Balsamic Vinegar of Modena**.*





Amaretti al Balsamico *Balsamic Macaroons*

Sbucciare 300 gr di mandorle dolci, dopo averle lasciate a mollo in acqua calda, tostarle in forno a temperatura media per una decina di minuti, tritarle finemente, unire alle mandorle 300 gr di zucchero semolato, quindi mescolando molto bene aggiungere 2 cucchiaini di **Aceto Balsamico di Modena Cavedoni**. Montare gli albumi a neve soda con un pizzico di sale. Incorporare tutti gli ingredienti delicatamente con un moto circolare dal basso verso l'alto, fino ad ottenere un composto omogeneo. Formare delle palline aiutandosi con un cucchiaino, adagiarle su una placca rivestita di carta da forno. Cuocere a 160° per 20 minuti circa. Gli amaretti devono essere estratti dal forno quando sono appena dorati ed ancora molto morbidi.

*Peel 10 oz sweet almonds and leave to soak in hot water until tender. Toast them in a moderate oven for about ten minutes, then chop finely. Mix the almonds with 10 oz of superfine sugar, then stirring well add 2 tablespoons of **Cavedoni Balsamic Vinegar of Modena**. In a separate bowl beat egg whites until stiff, add baking soda with a pinch of salt. Incorporate all ingredients gently with a circular motion from bottom to top, until obtaining a homogeneous mixture. Form balls with the help of a spoon, place them on a pan lined with baking paper. Bake at 325° for about 20 minutes. The macaroons must be removed from the oven when they are just golden and still very soft.*





Gelato di crema al Balsamico
Ice cream with Balsamic Vinegar

Su ogni coppa, colma di buon gelato alla crema, versare un cucchiaino di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Cavedoni**, mantecare con delicatezza e gustare immediatamente.

*Pour a teaspoonful of **Cavedoni Traditional Balsamic Vinegar of Modena** onto a good quality vanilla ice-cream and enjoy the extraordinary symphony of tastes*



Digestivo
Polenta (pudding of maize) with Balsamic Vinegar

A fine pasto, sorseggiare in un bicchierino da liquore circa un cucchiaino raso di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Cavedoni**.

*At the end of every meal sip a liqueur glass of **Cavedoni Traditional Balsamic Vinegar of Modena**.*





Gelato alla crema con Aceto Balsamico Tradizionale Cavedoni
Icecream with Cavedoni Traditional Balsamic Vinegar



A series of 18 horizontal dotted lines, evenly spaced, intended for handwriting practice.





A series of 18 horizontal dotted lines, evenly spaced, intended for handwriting practice.



La realizzazione e la stesura di questo ricettario, insieme all'apparato fotografico, le traduzioni, la ricerca di vecchi documenti sono stati possibili grazie all'aiuto di alcuni amici tra cui il più perseverante e meticoloso Prof. Stefano Galli.

La famiglia Cavedoni doverosamente ringrazia.
20 maggio 2003

The realization and the writing of these recipes, translations, and searches for old documents have been possible with the help of some friends, including the most persevering and meticulous Prof. Stefano Galli.

*The Cavedoni family dutifully thanks everyone for their contributions.
May 20, 2003*



Castelvetro di Modena



Dedicato ai miei genitori

A loro tutto devo, hanno creduto nel valore e nell'importanza dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena già dal 1950.

Hanno incontrato spesso dei contrasti e delle incomprensioni, ma con tenacia e caparbietà hanno conservato, ingrandito e impreziosito ciò che col tempo si è rivelato un patrimonio: l'Acetaia.

Hanno soprattutto saputo trasmettere a me l'Amore e la Passione che rendono grandi ed importanti anche le cose più piccole ed umili. Rimane vivo in me il ricordo di un'immagine particolare della mia infanzia. Io e mio padre stavamo visitando un'antica residenza situata nelle nostre campagne, quando ci soffermammo davanti ad una cancellata e leggemmo una frase incisa nel ferro:

“Frangar non Flectar”
(mi spezzo ma non mi piego)

È stato il motto della vita di un uomo onesto, amante della famiglia, coraggioso nell'affrontare le difficoltà, di una rettitudine sempre esemplare.

Mio padre era come quel Ferro.

Dedicated to my parents

I owe everything to them. They believed in the value and importance of Traditional Modena Balsamic Vinegar as long ago as 1950.

They often met with opposition and misunderstanding, but they managed to preserve, enlarge and increase the value of that which, with time has become a patrimony: the Vinegar Loft. Above all they taught me the Love and Passion which makes great and important the smallest, most humble objects. I have a vivid memory of a particular incident of my childhood.

My father and I were visiting an old house in the country when we stopped in front of a gate and read a phrase engraved on the ironwork:

“Frangar non flectar”
(I break but I don't bend)

It was the motto for life of an honest man, lover of his family, courageous in confronting difficulties, of exemplary rectitude.

My father was like that Ironwork.

Warning

It is jealously guarded here, this
Modena or Ducal balsamic vinegar,
the result of the patient work of five
generations. It is your duty, therefore,
to love it, respect it and hand it down to
future generations.

Castelvetro li, 14-08-1961

Warning

*It is jealously guarded here, this Modena
or Ducal balsamic vinegar, the result of the
patient work of five generations. It is your duty,
therefore, to love it, respect it and hand it down
to future generations.*

Castelvetro li, 14-08-1961

Azienda Agricola ANTICA ACETAIA CAVEDONI

Via Guerro di Qua n. 2, 41014 Castelvetro di Modena (Italia)

Tel. +39 3200822214 • Cell. +39 339 4317980

www.acetaiacavedoni.it • info@acetaiacavedoni.it

