

Certificazione

# Per gli ebrei c'è l' aceto balsamico Kosher

SAN CESARIO Ora l' aceto balsamico tradizionale Dop, quello per intendersi prodotto esclusivamente da mosti cotti di uve locali e invecchiato almeno dodici anni, ha ottenuto anche il certificato Kosher da parte dell' International Kosher Council, con sede a New York. In tal modo questo aceto può essere consumato anche da chi segue le rigide regole alimentari della religione ebraica. A ottenere questa speciale **certificazione** è stata la Cascina di Balsamico Bonini, che ha sede a San Cesario e vende il suo aceto in diversi Paesi del mondo. «Nel mondo - spiegano dall' azienda - vivono oltre 14 milioni di persone di fede ebraica, mentre in Italia sono circa 30.000 quelli iscritti alle 21 comunità del paese. Ma il bacino di utenza di questi prodotti è molto più ampio: la **certificazione** Kosher è infatti percepita come garanzia di salubrità, genuinità e pulizia, tanto che negli Stati Uniti, secondo un' indagine del gruppo Mintel, soltanto il 15 per cento di chi compra kosher lo fa per convinzione religiosa». «Da alcuni anni - aggiunge il titolare dell' acetaia, Fabio Massimo Bonini - vivo negli Stati Uniti e mi sono accorto dell' alta percezione di qualità che gravita attorno ai prodotti certificati Kosher. Per questo motivo ci siamo impegnati per ottenere questo importante riconoscimento». È un periodo davvero intenso per Balsamico Bonini, che proprio in questi giorni è stato annunciato come nuovo partner di Longino e Cardenal, distributore specializzato in cibi rari e preziosi con sedi in Italia, Dubai e Hong Kong.

