

04 Agosto 2021

L'aromatica magia delle cipolline borettane agrodolci

Una delizia emiliana che nasce dall'unione tra i piccoli bulbi di Boretto e l'aceto di vino bianco, oppure il balsamico di Modena Igp



Emilia-Romagna

Le **cipolline borettane agrodolci** sono una magia fatta di ingredienti studiati ad arte e combinati insieme rispettando i segreti della tradizione. Questo classico antipasto, o sfizioso contorno per carne e pesce, nasce infatti dall'incontro tra due eccellenze dei territori emiliani: le **cipolline borettane** e l'**aceto balsamico di Modena Igp**. Le prime sono i piccoli e celebri bulbi ? teneri e piatti ? che prendono il nome da Boretto (Reggio Emilia), dove le cipolline sono coltivate fin dal 1400. Nel tempo questa specialità si è diffusa anche nei territori limitrofi di Parma e Piacenza, dove è protagonista preparata in diversi modi. Non è raro infatti trovare proprio cipolline borettane in agrodolce ad accompagnare taglieri di salumi durante un **aperitivo** o un **antipasto**, oppure a fare da **contorno** nei menù tipici.

Cipollina Borettana [1]

L'altro ingrediente di spicco nella versione agrodolce delle cipolline borettane (che si possono preparare anche con semplice aceto di vino bianco) si ritrova in un'altra tipicità dall'anima emiliana: l'aceto balsamico di Modena Igp. Il tocco intenso di questo ?elisir? è figlio di un'antica tradizione e si ottiene unendo l'aceto forte di vino al mosto concentrato di sette vitigni del territorio. La ricetta delle cipolline borettane in agrodolce può dunque avere **sfumature diverse** a seconda dell'aceto utilizzato o dell'aggiunta di altri sapori ma, di base, i morbidi bulbi vengono cotti in una casseruola con zucchero, burro e aceto.

Aceto balsamico di Modena Igp: la tavola è più preziosa! [2]

Le cipolline borettane in agrodolce si possono **acquistare già pronte**, oppure ci si può cimentare tra i

fornelli, senza dimenticare che questa specialità è ottima in ogni occasione, ma diventa ancora più buona se preparata un giorno prima. La **ricetta** [3] è semplice, tuttavia questo contorno si accompagna perfettamente anche con piatti elaborati come arrosti e pesci cucinati al forno. La **dolcezza** delle cipolline a cui non manca un **tocco acidulo** sanno infatti bilanciare i sapori più forti ed esaltare gli aromi delicati. Ecco perché questo genere di preparazione è perfetta sia per un semplice stuzzichino sia sulle tavole della festa, come accade in Emilia Romagna.

Links

[1] <https://territori.coop.it/territori/cipollina-borettana-e-scalogno-immancabili-protagonisti-nella-cucina-dellemilia>

[2] <https://territori.coop.it/territori/aceto-balsamico-di-modena-igp-la-tavola-%C3%A8-pi%C3%B9-preziosa>

[3] <https://www.cucchiaio.it/ricetta/cipolline-in-agrodolce/>