



Comunicato stampa

Dal 7 al 10 maggio a Fiere di Parma

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP: I DUE CONSORZI INSIEME A CIBUS

Degustazioni e molte altre attività promozionali e di divulgazione durante il prestigioso evento fieristico

I Consorzi di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena e dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena si presentano al prestigioso appuntamento fieristico di Parma insieme come "Le Terre del Balsamico", sintesi della comunione di intenti delle due realtà consortili riferite al Balsamico di Modena soprattutto nel campo della promozione e valorizzazione del prodotto.

Cibus 2024 sarà l'occasione per confrontarsi su temi di grande attualità per il settore e a tale scopo sono in programma due talk show, entrambi moderati dalla giornalista Francesca Romana Barberini, con l'obiettivo di sensibilizzare il pubblico di operatori e professionisti presenti in fiera sulle tematiche legate all'importanza dell'autenticità e come la cultura enogastronomica sia capace di creare grande valore, economico e sociale.

Il primo appuntamento è per mercoledì 8 maggio alle 14.30, con il talk show dal titolo "*L'autenticità ha un gusto unico. Tutelare il valore dell'autenticità al tempo del fake*", al quale sono invitati a partecipare rappresentanti istituzionali e del mondo consortile. Vedrà invece la partecipazione soprattutto di rappresentanti del mondo della cultura e del giornalismo il talk show "*Modena e il Balsamico: raccontare il Gusto della Cultura e la Cultura del Gusto*", in programma giovedì 9 maggio alle 10.30.

"CIBUS sarà un'ottima occasione - spiega Enrico Corsini, Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e di "Le Terre del Balsamico" - per fare sinergia con un ricco programma di degustazioni e talk show anche in collaborazione con altri Consorzi come quello del Lambrusco, del Parmigiano Reggiano o il Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, rimarcando l'importanza di tessere partnership capaci di valorizzare l'un l'altro i prodotti di eccellenza dell'agroalimentare italiano".

In particolare, le degustazioni sono all'ordine del giorno con appuntamenti quotidiani dedicati a come riconoscere l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e i suoi affinamenti (martedì 7 maggio ore 11.30, mercoledì 8 maggio alle 12, giovedì 9 maggio alle 14 e venerdì 10 maggio alle 12.30) e sul Consortium Profile e come riconoscere le caratteristiche organolettiche dell'Aceto Balsamico di Modena IGP (martedì 7 maggio



ore 12.30, mercoledì 8 maggio alle 11, giovedì 9 maggio alle 15 e venerdì 10 maggio alle 11.30).

*“E’ un’occasione per confrontarsi con gli addetti ai lavori, far capire la complessità e la preziosità del mondo del Balsamico – afferma **Mariangela Grosoli, Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena e Vice Presidente di “Le Terre del Balsamico”** – sia dal punto di vista delle tradizioni secolari alla base dell’Aceto Balsamico IGP e DOP, che hanno una matrice comune, sia dal punto di vista economico con un comparto che produce annualmente circa 100 milioni di litri per un fatturato globale che sfiora il miliardo di euro e un export che supera il 90%.. Affrontando come alleati i mercati aumentiamo la forza sia per quanto riguarda il Tradizionale DOP adatto di più ad un uso in purezza, sia per l’aceto di uso più quotidiano rappresentato dalla produzione di Balsamico di Modena IGP. CIBUS sarà anche un’occasione importante per collaborare ~~anche~~ con altri prodotti di eccellenza del nostro territorio e non solo. Nonostante il successo dell’approvazione del nuovo regolamento delle IG, la strada da percorrere è ancora tanta e ardua per rendere consapevole il consumatore dell’importanza delle IG sia da un punto di vista economico che sociale.”*

Non mancheranno infatti le degustazioni in abbinamento ad altri prodotti di eccellenza del Made in Italy agroalimentare. Due gli incontri dedicati all’abbinamento con altri prodotti del territorio: martedì 7 maggio alle 14 l’incontro “dall’uva di Modena all’Aceto Balsamico e al Lambrusco”, in partnership con Consorzio Tutela Lambrusco, e giovedì 9 maggio “Il Balsamico di Modena e il Parmigiano Reggiano” in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Formaggio Parmigiano Reggiano. Martedì 7 maggio alle 15.00 il Balsamico di Modena incontra il cioccolato di Amedei, mercoledì 8 maggio alle 15.00 il Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP, in collaborazione con l’omonimo Consorzio di Tutela e alle 16.30 si presenta in abbinamento con il gelato. Due saranno anche gli incontri dedicati all’utilizzo del Balsamico di Modena nel campo della Mixology, nella formula Masterclass in partnership con Choice Parma (martedì 7 e giovedì 9 maggio a partire dalle ore 16.00). Tutti gli appuntamenti de Le Terre del Balsamico, si terranno all’interno dello stand I 064 nel Padiglione 5 di Fiere di Parma.