



# LE TERRE DEL BALSAMICO

## CIBUS 2024 – PAD. 5 STAND I 064



---

## **Martedì 07 Maggio**

Ore 11:30 DEGUSTAZIONE. Come riconoscere il vero Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e i suoi affinamenti

Ore 12:30 DEGUSTAZIONE. Consortium Profile: riconoscere le caratteristiche organolettiche dell'Aceto Balsamico di Modena IGP

Ore 14:00 INCONTRI. Storie dal Territorio: dall'uva di Modena all'Aceto Balsamico e al Lambrusco.

*In partnership con Consorzio Tutela Lambrusco*

Ore 15:00 INCONTRI. Il Balsamico di Modena incontra il Cioccolato.

*In partnership con Amedei*

Ore 16:00 COCKTAIL TIME. "Il Balsamico di Modena nella Mixology"

*Masterclass in partnership con Choice Parma*

## **Mercoledì 08 Maggio**

Ore 11:00 DEGUSTAZIONE. Consortium Profile: riconoscere le caratteristiche organolettiche dell'Aceto Balsamico di Modena IGP

Ore 12:00 DEGUSTAZIONE. Come riconoscere il vero Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e i suoi affinamenti

Ore 13:00 INCONTRI. Il Balsamico di Modena incontra il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

*In partnership con Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale*

**Ore 14:30 TALK DOP & IGP: "L'autenticità ha un gusto unico. Tutelare il valore dell'autenticità al tempo del fake"**

Relatori:

- On. Paolo De Castro – Europarlamentare
- Cesare Baldrighi – Presidente Origin Italia
- Mirko Depinto – Ambrosetti
- Luca Giavi – Direttore del Consorzio Prosecco DOC
- Mariangela Grosoli – Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena



- Enrico Corsini – Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Modera: Francesca Romana Barberini

Ore 16:30 PAIRING. Il Balsamico di Modena e il gelato

### **Giovedì 9 Maggio**

#### **Ore 10:30 TALK DOP & IGP. “Modena e il Balsamico: raccontare il Gusto della Cultura e la Cultura del Gusto”**

Relatori:

- On. Gennaro Sangiuliano – Ministro della Cultura
- Eleonora Cozzella – Giornalista e critica gastronomica
- Alessandro Massi – Editore Italia Squisita
- Mara Nocilla – Giornalista e Capo panel Gambero Rosso
- Francesco Aquila – Vincitore di MasterChef Italia 10
- Mariangela Grosoli – Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena
- Enrico Corsini – Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Modera: Francesca Romana Barberini

Ore 13:00 INCONTRI. Storie dal Territorio: Il Balsamico di Modena e il Parmigiano Reggiano  
*In partnership con Consorzio di Tutela del Formaggio Parmigiano Reggiano*

Ore 14:00 DEGUSTAZIONE. Come riconoscere il vero Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e i suoi affinamenti

Ore 15:00 DEGUSTAZIONE. Consortium Profile: riconoscere le caratteristiche organolettiche dell'Aceto Balsamico di Modena IGP

Ore 16:00 COCKTAIL TIME. “Il Balsamico di Modena nella Mixology”  
*Masterclass in partnership con Choice Parma*

### **Venerdì 10 Maggio**

Ore 11:30 DEGUSTAZIONE. Consortium Profile: riconoscere le caratteristiche organolettiche dell'Aceto Balsamico di Modena IGP

Ore 12:30 DEGUSTAZIONE. Come riconoscere il vero Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e i suoi affinamenti