



Assaggiatori Italiani Balsamico

Ufficio stampa: info@assaggiatori.com

(t) 030 397308

COMUNICATO STAMPA

ASSAGGIATORI ITALIANO BALSAMICO: UN CONSIGLIO D'ECCEZIONE ELEGGE ROBERTO ZIRONI PRESIDENTE

Ad Altavilla, nel cuore del Monferrato, si è riunito l'organo di governo di Aib che ha eletto presidente Roberto Zironi, vicepresidente Cesare Mazzetti e nominato Gian Paolo Braceschi amministratore delegato.

Roberto Zironi, Cesare Mazzetti, Giacomo Ponti, Sabrina Federzoni, Mariangela Grosoli, Enrico Corsini, Federico Desimoni, Gian Paolo Braceschi e Luigi Odello sono nomi noti al mondo del food per le loro attività di rappresentanza di istituzioni (Qualivita, Federvini, Assodistil, Consorzio Aceto Balsamico di Modena, Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena), accademiche (Università, International Academy of Sensory Analysis, Centro Studi Assaggiatori) e produttive (Acetum, Federzoni, Aceto del Duca). Da quest'anno, sono stati chiamati a costituire l'organo di governo degli Assaggiatori Italiano Balsamico, l'organizzazione che dal 2001 e per prima ha messo a punto un metodo scientifico di valutazione sensoriale dell'Aceto Balsamico di Modena e lo ha averlo portato a una certificazione unica al mondo.

Riuniti nel Monferrato in un ritiro di studio presso la sede della storica distilleria Mazzetti d'Altavilla hanno proceduto all'elezione di presidente, vicepresidente e amministratore delegato individuandoli nelle figure di Roberto Zironi (professore all'Università di Udine e presidente Iasa), Cesare Mazzetti (imprenditore, presidente di Qualivita e del Consorzio Aceto Balsamico di Modena) e Gian Paolo Braceschi (docente all'Università Cattolica e amministratore delegato di Good Senses).

Gli Assaggiatori Italiano Balsamico, che vantano quasi 25 anni di onorata attività, sono quindi pronti a nuove sfide. Da una parte sono alla presa con progetti tendenti al miglioramento sensoriale continuo dell'Aceto Balsamico di Modena attraverso una ricerca sulle materie prime e sui processi di produzione con particolare attenzione verso le possibili evoluzioni, dall'altra intensificheranno la loro azione per la formazione estendendola dai produttori ai professionisti dell'ospitalità anche mediante studi su abbinamenti e sull'appeal che svolge in ambito turistico essendo uno dei prodotti più rappresentativi del territorio. Tra i progetti in fase di esecuzione l'adesione all'Abm Academy già presente su Sensory Learning con il Codice Sensoriale Aceto Balsamico di Modena.

Per informazioni: info@assaggiatori.com

Telefono 030 397308

Chi è Assaggiatori Italiani Balsamico

Aib è un'associazione di persone fisiche e di aziende operanti nel settore dell'aceto balsamico nata nel 2001. Lo scopo dell'associazione è quello di promuovere iniziative rivolte alla divulgazione della conoscenza delle caratteristiche sensoriali dell'aceto balsamico al fine di valorizzare il prodotto.

assaggiatoribalsamico.com