

ALIMENTARE

Aceto balsamico di Modena, nel 2012 prodotti 90 milioni di litri

OLTRE 90 MILIONI i litri prodotti nel 2012, 430.000.000 di euro il fatturato registrato nello stesso anno (+30% circa rispetto al 2010): ecco la carta d'identità dell'aceto balsamico di Modena Igp che proprio in questi giorni festeggia il suo ottantesimo compleanno, fissato nella data in cui è stato emesso il primo riconoscimento legislativo, ovvero il 25 marzo 1933.

UN successo lungo ottant'anni dunque, che continua a crescere e che ha portato l'oro nero di Modena negli due ultimi anni ad altrettante affermazioni ai vertici della classifica stilata da Qualivita tra i prodotti Dop e Igp più

representativi: primo assoluto nella top 15 delle Dop e delle Igp nel 2012 e secondo assoluto nella classifica 2013, ma sempre primo tra le Igp. Una eccellenza gastronomica che raccoglie apprezzamenti in Italia, ma soprattutto all'estero. L'aceto balsamico di Modena Igp è infatti considerato un prodotto simbolo dell'Italian Food Style nel mondo, come testimoniano i dati relativi alle esportazioni nel 2012: ben il 92% della produzione totale è destinato ai mercati esteri. Questa larga diffusione all'estero lo ha incoronato uno dei prodotti più significativi del made in Italy, creando un vero e proprio 'trend', ma soprattutto la denominazione in assoluto più esportata.

