



Comunicato Stampa

AICIG PLAUDE ALL'INGRESSO NELL'ASSOCIAZIONE DEL CONSORZIO DI TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA.

IL PROGRAMMA DI TUTELA DEL CTABM PRESENTATO IERI A MODENA ALLA CAMERA DI COMMERCIO

Roma, 1 Aprile 2014.- Presentato ieri a Modena il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP, alla presenza del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, del Presidente della Commissione Agricoltura al Parlamento Europeo Paolo De Castro e del Presidente di AICIG Giuseppe Liberatore, che ha espresso piena soddisfazione e orgoglio per aver contribuito con il proprio sostegno alla costituzione di questo organismo di tutela per un prodotto che vale circa 400 milioni di euro alla produzione e oltre 600 milioni al consumo. Con 90 milioni di litri prodotti ogni anno, l'Aceto Balsamico di Modena IGP rappresenta una delle denominazioni più importanti della Food Valley emiliana, esportata in circa 120 paesi in tutto il mondo. Questa notorietà costa però alla Denominazione un prezzo altissimo in termini di contraffazione, che provoca danni ingenti per i produttori e confusione tra i consumatori.

*"Dopo appena quattro mesi dalla sua costituzione – spiega il **Presidente AICIG Giuseppe Liberatore** - il Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP è stato riconosciuto a livello ministeriale e questo gli consente di avere una maggiore forza a livello istituzionale in termini di tutela. Essere qui oggi mi rende particolarmente orgoglioso del lavoro che anche grazie ad AICIG è stato portato avanti a sostegno di questo prodotto che rappresenta una delle eccellenze dell'agroalimentare italiano. Così come avviene per altre Denominazioni, anche in questo caso è importante confrontarci e trovare soluzioni condivise che permettano al Consorzio stesso di sviluppare strategie di difesa di questo simbolo dell'agroalimentare di qualità. E' infatti provato che laddove esiste un consorzio forte, la valorizzazione, la tutela e la promozione nel mondo di quel prodotto è assai potenziata. Per questo accolgo con particolare favore l'ingresso del Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, realtà sempre più consolidata a livello nazionale, nella nostra rete di Consorzi".*

AICIG, è stata protagonista con i suoi consorzi di Indicazione Geografica anche dell'assaggio di prodotti tipici del territorio emiliano, che si è tenuto al termine

dell'incontro: insieme all'Aceto Balsamico di Modena IGP, è stato infatti offerto dai rispettivi Consorzi, Parmigiano Reggiano DOP e Prosciutto di Modena DOP.

Ufficio stampa AICIG

Marte Comunicazione snc di Marzia Morganti Tempestini & C.

Tel 335 6130800

Email marzia.morganti@gmail.com; press@aicig.it

www.martecomunicazione.com

AICIG - Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche

Via XX Settembre, 98/G - 00187 Roma - tel. +39064420.2718 - fax +39 064426.5620 - info@aicig.it - www.aicig.it