



Comunicato Stampa 19 settembre 2014

PRESENTATO A MODENA IL FINE SETTIMANA DI ACETAIA D'ITALIA: IL 28 SETTEMBRE TORNA ACETAIE APERTE CON UNA PREVIEW "FILOSOFICA" SABATO 27

Conto alla rovescia per Acetaia d'Italia, il *main event* che **sabato 27 e domenica 28 settembre** farà di Modena l'ombelico del mondo dei gourmet con una nuova edizione di **Acetaie Aperte**, che quest'anno si arricchisce di una originale preview sabato 27. La manifestazione, organizzata dal **Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP e Consorzio di Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP con il patrocinio del Comune di Modena**, coinvolgerà **39 acetaie della provincia di Modena** e il programma dei due giorni è stato presentato nel dettaglio questa mattina presso il Comune di Modena con il Direttore del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP Federico Desimoni, il Presidente del Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Enrico Corsini, l'Assessore alle Attività economiche e di Promozione del Comune di Modena Tommaso Rotella, il Presidente di Palatipico Pierluigi Sciolette, Mercato Albinelli, il Consorzio Modena a Tavola e Modenatur.

*“Con il 92% del prodotto al consumo esportato, l'Aceto Balsamico di Modena rappresenta una delle più apprezzate eccellenze del made in Italy enogastronomico nel mondo – ha spiegato il **Direttore del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP Federico Desimoni** - e la nostra ambizione è quella di riuscire a vendere insieme al prodotto anche la cultura, la tradizione e la storia del territorio di Modena. Il prodotto Aceto Balsamico è infatti fortemente radicato sia nella storia che nel territorio grazie alle sue origini plurimillennarie e uno degli obiettivi di Acetaia d'Italia e in particolare di Acetaie Aperte, è quello di dare la possibilità a chi verrà a visitarle, di immergersi in questa atmosfera di grande suggestione e di imparare a vivere l'Aceto Balsamico di Modena non solo come un condimento ma come una vera esperienza plurisensoriale ed emozionale, come il “genio” dei produttori di questi territori che ha saputo costruire una realtà economica e sociale di grande rilievo a livello locale e internazionale”.*

*“Questo evento - ha aggiunto **Enrico Corsini, Presidente del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** – organizzato per celebrare dunque non solo i prodotti, ma anche la cultura, la storia, la tradizione di Modena, le potenzialità del suo territorio, dei suoi cittadini e le sue eccellenze, rappresenta una occasione per offrire un piccolo contributo alla realtà produttiva e a quella socio-culturale della nostra città e, nello stesso tempo, lanciare un messaggio in vista del grande evento culturale di Expo 2015”.*

*“Condividiamo gli intenti dell'iniziativa e dei Consorzi - ha dichiarato **Tommaso Rotella, assessore del Comune di Modena alle Attività economiche e alla Promozione della città** - convinti che l'oro nero di Modena', che nella sua unicità e straordinarietà porta alto il nome della nostra città nel mondo, sia intriso di modeneseità e dei valori culturali e sociali del territorio.*

Eccellenza tra le eccellenze, sarà certamente tra gli elementi di attrazione che Modena metterà in campo per attrarre visitatori in occasione dell'Expo 2015"

La presentazione, ha messo in luce una serie di attività collaterali all'evento che faranno da cornice e in alcuni casi da anteprima, all'iniziativa Acetaie Aperte. Tra le novità introdotte quest'anno, la più "originale" è senza dubbio quella in programma per sabato 27 in centro storico – in particolare Piazza XX Settembre - a Modena che porterà alla luce il lato più filosofico e "spirituale" del Balsamico, con l'incontro "**Cibo, Filosofia e Spiritualità: gustare in tutti i sensi**", organizzato in collaborazione con il Mercato Albinelli di Modena. Un vero e proprio talk show, condotto dal Direttore del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP Federico Desimoni, a cui parteciperanno lo **chef Carlo Alberto Borsarini**, consigliere del Consorzio Modena a Tavola, il **filosofo Tullio Gregory** che converserà su "Questioni di gusto" con il direttore scientifico del Consorzio per il Festival *filosofia* Micheline Borsari, il **regista Piero Cannizzaro** autore del documentario "Il cibo dell'anima" e il **padre gesuita Jean Paul Hernandez**, responsabile della cappella universitaria dell'Università La Sapienza di Roma, che dissenterà su "*Mangiare: un esercizio spirituale*". L'evento sarà preceduto da una "merenda balsamica" e seguito da un "aperitivo balsamico", entrambi a base di prodotti DOP e IGP modenesi.

Per la giornata di Acetaie Aperte saranno tre le novità che accompagneranno la giornata nelle 39 acetaie aderenti: sulla scia del trend del momento, Acetaie Aperte lancia il contest "**Selfie in Acetaia**" a cui potranno partecipare tutti coloro che prenderanno parte alla giornata, con uno scatto che li ritragga in una delle 39 acetaie. Il miglior "Selfie" sarà premiato con una piacevole sorpresa, così come anche coloro che sapranno dare alla manifestazione un risvolto "sportivo" presentandosi in acetaia in sella ad una bici, come prevede il programma dell'iniziativa "**Pedalando in Acetaia**".

In alcune acetaie infine, prodotti tipici del territorio saranno protagonisti in degustazione abbinati al prezioso condimento e chef del **Consorzio Modena a Tavola** dispenseranno consigli su come esaltare al massimo il Balsamico in cucina, attraverso suggestivi show cooking.

Per informazioni:

Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena
tel 059 208621, www.acetaieaperte.it o www.consorziobalsamico.it

Ufficio stampa Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena
Marte Comunicazione snc di Marzia Morganti Tempestini & C.
Tel 335 6130800 Email marzia.morganti@gmail.com;
www.martecomunicazione.com - www.consorziobalsamico.it