



Comunicato stampa

9 dicembre 2014

## **ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP E CHIANTI CLASSICO INSIEME PER PROMUOVERE L'ECCELLENZA DEL MADE IN ITALY**

### **LA PRESENTAZIONE QUESTA MATTINA AL MERCATO DI SAN LORENZO A FIRENZE**

Due marchi forti che si incontrano e intraprendono un viaggio insieme per scoprire e promuovere le eccellenze del made in Italy. Due prodotti apparentemente diversi ma che condividono la medesima origine, due produzioni certificate e tracciabili a garanzia del consumatore, due brand che oggi si uniscono per fare realmente squadra su progetti per far conoscere i rispettivi prodotti: **Aceto Balsamico di Modena IGP e Vino Chianti Classico DOCG** insieme per promuovere la qualità e la tradizione che si esprime in ogni goccia del cosiddetto "oro nero" e in ogni sorso del famoso vino del Gallo Nero. Il progetto di collaborazione che li vede protagonisti con i rispettivi Consorzi, è stato **presentato questa mattina a Firenze al Mercato di San Lorenzo nell'Enoteca del Chianti Classico**, in occasione del pranzo "**Dop Christmas, la tavola delle eccellenze**", seguito dalla presentazione in anteprima del piatto che sarà servito nei giorni successivi all'Enoteca.

*"Il mercato globale chiede realtà imprenditoriali più strutturate, mentre le esigenze di un mercato fluttuante spingono verso organizzazioni più leggere e malleabili capaci di adattarsi a situazioni variegata - afferma **Federico Desimoni, Direttore del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP**. In questo contesto "fare sistema" non vuol dire solo potenziare e ingigantire le strutture, ma affrontare le sfide del mercato con intelligenza e creatività, con uno sguardo più attento alle esigenze comuni, agli interessi collettivi e condivisi. In questo scenario, il modo di procedere che i nostri Consorzi hanno scelto e stanno concretamente perseguendo è quello delle alleanze. Trovati i "compagni di viaggio" disposti a condividere in propri punti di forza e le proprie fragilità, facciamo alleanza e precediamo insieme, senza gelosie nè paure. Nel mondo delle "community" - conclude Desimoni - crediamo che anche l'impresa possa e debba fare rete perché lavorare insieme moltiplica, non solo le risorse umane ed economiche, ma anche l'energia, l'entusiasmo e le idee e con esse le prospettive di futuro".*

Una unione, quella tra **Aceto Balsamico di Modena IGP e Vino Chianti Classico DOCG**, che si suggella con una serie di eventi a Firenze, in particolare nel luogo del gusto per eccellenza ovvero il **Mercato Centrale**, dove per tutto il mese di dicembre - una volta a settimana - andranno in scena educational sull'utilizzo dell'Aceto Balsamico di Modena IGP nella cucina di tutti i giorni e ci sarà la possibilità di degustare, nell'Enoteca del Chianti Classico al primo piano del Mercato, una esclusiva ricetta a base di oro nero di Modena.

*"L'ingresso di nuovi e più agguerriti competitori sul mercato globale ci obbliga a progettare vantaggi competitivi - ribadisce **Giuseppe Liberatore, Direttore Generale del Consorzio Vino Chianti Classico** - e l'alleanza strategica con partner di qualità è uno degli strumenti in cui il nostro Consorzio ha da sempre creduto. Già in passato abbiamo sperimentato partnership con i migliori prodotti del Made in Italy eno-gastronomico che ci hanno consentito di affrontare, con successo e su vari mercati internazionali, questo momento di iper-competizione. Sono quindi molto soddisfatto della liaison stretta con il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena, che ci permette di valorizzare ulteriormente anche le nuove strutture commerciali create dal nostro Consorzio in quest'ultimo anno. L'Enoteca del Mercato Centrale, il ristorante Crystal Lounge allo Stadio Artemio Franchi a Firenze e the House of*

*Chianti Classico a Radda in Chianti fanno parte, infatti, di quei progetti speciali con cui abbiamo recentemente rinnovato le strategie marketing del nostro Consorzio”.*

Negli stessi giorni infatti, Aceto Balsamico di Modena IGP e Vino Chianti Classico si presentano uniti anche nel **Ristorante Crystal Lounge del Gallo Nero** all'interno dello stadio Artemio Franchi in occasione di tre importanti incontri calcistici: il big di Serie A Fiorentina-Juventus di venerdì 5 dicembre, la partita di Europa League Fiorentina-Dinamo Minsk di giovedì 11 e il derby Fiorentina - Empoli del 21 dicembre. In tale occasione, prima e dopo la partita, gli ospiti del ristorante che si affaccia sul campo di calcio potranno degustare l'Aceto Balsamico di Modena IGP su piatti particolari in abbinamento a calici di Chianti Classico Gallo Nero.

Come ribadito dai due consorzi dell'Aceto Balsamico di Modena IGP e del Vino Chianti Classico DOCG, fare sistema per le imprese in Italia è necessario per poter essere forti sui mercati esteri e promuovere il made in Italy. Un tema su cui si sono soffermati anche molti degli interventi che si sono susseguiti nei giorni scorsi a Verona a Wine2Wine, in prospettiva anche di Expo 2015.

***Ufficio stampa Consorzio Tutela Aceto Balsamico Modena IGP***

*Marte Comunicazione snc di Marzia Morganti Tempestini & C.*

*Tel. 335 6130800 Email [marzia.morganti@gmail.com](mailto:marzia.morganti@gmail.com)*

*[www.consorziobalsamico.it](http://www.consorziobalsamico.it) - [www.martecomunicazione.com](http://www.martecomunicazione.com)*

***Ufficio stampa Consorzio Vino Chianti Classico***

*Silvia Fiorentini*

*Tel. 348 8278802 Email [stampa@chianticlassico.com](mailto:stampa@chianticlassico.com)*

*[www.chianticlassico.com](http://www.chianticlassico.com)*