



Comunicato stampa

28 aprile 2015

*Il prezioso alimento sarà presente anche a **Identità Golose Expo** per tutti i sei mesi di manifestazione*
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP PROTAGONISTA A TUTTO FOOD
L'ORO NERO DI MODENA SARA' IN DEGUSTAZIONE INSIEME A PIADINA
ROMAGNOLA IGP E SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP

Durante l'evento milanese in programma dal 3 al 6 maggio sarà anche presentato il nuovo sito del Consorzio di Tutela ABM

Tre DOP e IGP dell'Emilia Romagna protagoniste a Tuttofood dal 3 al 6 maggio a Milano: **Aceto Balsamico di Modena IGP, Piadina Romagnola IGP e Squacquerone di Romagna DOP** saranno infatti sotto i riflettori della prestigiosa kermesse - che quest'anno viaggerà in tandem con l'Esposizione Universale - con una serie di degustazioni mirate ad accrescere nel pubblico la conoscenza delle peculiarità di queste produzioni di eccellenza del Made in Italy enogastronomico. Tali degustazioni - organizzate con la collaborazione tra Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP, Consorzio di Promozione della Piadina Romagnola e Associazione Squacquerone di Romagna DOP - saranno ospitate presso lo stand K26-M23 di AICIG, **Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche**, al Padiglione 4 della manifestazione di Rho Pero, nello spazio espositivo di Fiera Milano adiacente ai Padiglioni di Expo 2015 cui è direttamente collegata.

Ogni giorno presso lo stand, sarà possibile assaggiare cocktail e long drink all'arancia rossa e al mirtillo naturale arricchiti con aceto balsamico, studiati per l'occasione dal team di Quadò Editore specializzato in editoria enogastronomica, ma il momento clou sarà lunedì 4 e martedì 5 quando si terranno tre cooking show live che vedranno l'oro nero di Modena protagonista con il Consorzio Piadina Romagnola e l'Associazione Squacquerone di Romagna Dop. A rappresentare il Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP il Direttore Federico Desimoni, mentre per il Consorzio Piadina Romagnola ci saranno il presidente del Consorzio Elio Simoni e il vicepresidente Moreno Giulianelli.

Gli appuntamenti che vedranno protagonista l'Aceto Balsamico di Modena, proseguiranno tuttavia anche oltre i cooking show: in occasione di Tuttofood, sarà infatti presentato ufficialmente il nuovo **sito web del Consorzio**, firmato dalla digital communication agency **Aicod** (www.aicod.it) e **Mind the Pop**, l'agenzia che ne cura i canali social. A orientare il restyling del sito istituzionale del Consorzio, l'obiettivo di comunicare in modo chiaro al consumatore le peculiarità dell'Aceto Balsamico di Modena IGP e le garanzie offerte dal Consorzio stesso, riservando uno spazio dedicato anche alle ricette, sia quelle firmate dai giovani studenti della Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni, sia quelle proposte da un team di foodblogger italiane.

Da Tuttofood a Expo, dove l'Aceto Balsamico di Modena IGP sarà presente e messo a disposizione dei clienti di **Identità Golose Expo**, l'evento che per i sei mesi dell'Esposizione Universale porterà a Milano grandi chef italiani e internazionali per un inedito *temporary restaurant* di grande raffinatezza.

Expo e Tuttofood a parte - ma sempre a Milano - l'oro nero di Modena sarà ancora protagonista nei mesi successivi in una location completamente differente: in occasione della Milano Design Week 2015, lo showroom di Lea Ceramiche di Via Durini a Milano si trasformerà in una gastronomia gourmet allestita in collaborazione con **Piacere Modena**, il progetto cui aderiscono tutti i Consorzi di tutela e delle DOP e IGP provinciali, il Consorzio Modena a Tavola, Modenatur e Artest e che promuove lo sviluppo del settore agroindustriale grazie alla Fondazione Agroalimentare Modenese e al contributo di Camera di Commercio di Modena e dei Consorzi di Tutela delle denominazioni del territorio. Per tutto il periodo di Expo Milano 2015, lo spazio vivrà con appuntamenti di degustazione mensili: per l'Aceto Balsamico sarà necessario aspettare agosto per vivere l'esperienza sensoriale di "Gelato e Aceto Balsamico family drops", con il prezioso alimento.

Ufficio Stampa Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP

Marte Comunicazione snc di Marzia Morganti Tempestini & C.

Tel. 335 6130800 Email: marzia.morganti@gmail.com

www.consorziobalsamico.it