

Confermare la sempre maggiore partecipazione politica e sociale alla vita del Consorzio e comunicare al grande pubblico la distintività dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop. Sono queste le due motivazioni alla base, rispettivamente, della decisione di procedere all'ampliamento del Consiglio di amministrazione del Consorzio di Tutela ABTRE da 7 a 9 membri, con un abbassamento dell'età media e un 50% di quote rosa, e dell'iniziativa che il 17 e 18 giugno sfocerà nella prima edizione rinnovata e ampliata di "Acetaie Aperte", che coinvolgerà tutta la provincia di Reggio.

Come spiega il presidente del

## Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale si presenta

Consorzio di Tutela ABTRE, Andrea Bezzecchi, «l'ampliamento del Consiglio da 7 a 9 membri è un buon segno, perché testimonia l'interesse dei soci a partecipare ulteriormente alla vita del Consorzio. Ormai la realtà amministrativa del Consorzio è ben strutturata ed equilibrata, con quote rosa ampiamente superiori a quelle richieste dalla normativa (4 membri su 9 sono donne), un abbassamento dell'età media e una rappresentanza di tutte le realtà, dai viticoltori agli imbottiglieri».

Queste decisioni seguono alla

recente approvazione del nuovo Statuto che, tra le altre cose, prevede anche la presenza di un organismo di controllo esterno più legato al territorio, l'OC-QPR, il medesimo del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «Si tratta di una scelta – precisa Bezzecchi – assunta nell'ottica di un controllo di altissima qualità che vede nella gestione dell'analisi sensoriale un interesse e una preparazione all'altezza dei professionisti che costituiscono il comparto».

Intanto, il week end del 17 e 18 giugno andrà in scena la

prima edizione provinciale rinnovata e ampliata di "Acetaie aperte", durante la quale le acetaie di Reggio Emilia e provincia. «Ancora oggi, anche a livello locale – specifica il numero uno del Consorzio – la maggior parte dei consumatori non distingue bene tra Dop e Igp e soprattutto non comprende il perché di tanti controlli di un prodotto sottoposto ad un disciplinare che resta uno dei più rigidi tra le Dop e Igp europee. "Acetaie aperte" sarà l'occasione per spiegare al meglio anche questo».



I tre aceti balsamini tradizionali di reggio Emilia e la camera olfattiva

