



Comunicato stampa 27 settembre 2017

*Nuove iniziative nell'ambito del progetto "Balsamic Vinegar of
Modena, the Original"*

**MISSIONE NEGLI USA PER L'ACETO
BALSAMICO DI MODENA IGP:
DALL'INCONTRO CON I FOOD BLOGGER
AMERICANI ALLE TRE TAPPE DI IDENTITA'
GOLOSE A CHICAGO, NEW YORK E
BOSTON**

*Il Consorzio di Tutela parteciperà dal 29 settembre al 1 ottobre
alla Conferenza Internazionale a Sacramento, in California*

Due intense settimane di eventi oltreoceano per il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP, organizzati nell'ambito delle iniziative del progetto "Balsamic Vinegar of Modena, the Original" avente come obiettivo principale la promozione e valorizzazione tra i consumatori americani del prodotto principe dell'agroalimentare italiano, esportato in oltre 120 Paesi di tutto il mondo per un equivalente di oltre 90% della produzione totale che, tradotta in valore, ammonta a circa un miliardo di euro al consumo.

Lo strumento con cui il Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena si prefigge di raggiungere il consumatore statunitense per creare anche in siffatto mercato ancora in evoluzione un proprio business è la figura dei foodblogger, riuniti dal 29 settembre al 1 ottobre a Sacramento in California per l'International Food Blogger Conference. In particolare la campagna "Balsamic Vinegar of Modena, the Original" - dettagli al sito web www.originalbalsamicvinegar.eu - coinvolgerà più di 250 tra blogger, scrittori, guru due social media e influencer, il cui compito sarà quello di veicolare al pubblico tutte le informazioni necessarie per riconoscere il prodotto autentico, apprezzarne la genuinità e dare loro idee per sperimentarlo in cucina con nuove ricette.

"I blog hanno cambiato la nostra percezione sul mondo che ci circonda. I foodblogger in particolare hanno un grande impatto sulle persone che amano conoscere cucine diverse. - afferma il Direttore del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP Federico Desimoni - Nel corso degli anni hanno guadagnato una straordinaria visibilità e intendiamo sfruttare al meglio questa opportunità".

L'International Food Blogger Conference è stata la prima nel suo ambito ed è ancora considerata come il miglior appuntamento del settore: l'incontro ravvicinato di foodblogger ed influencer con il prezioso condimento ambasciatore del Made in Italy agroalimentare avverrà tramite sessioni di apprendimento e soprattutto durante il Saturday Live Drink&Food Blogging, in cui verranno presentati vari prodotti seguiti in diretta live dagli stessi blog.

"L'aceto balsamico di Modena, l'originale" mira a promuovere il valore aggiunto del prodotto, in termini di autenticità, sicurezza, tracciabilità e etichettatura - ha aggiunto Desimoni - e l'obiettivo principale è quello di insegnare come riconoscere l'originale Aceto Balsamico di Modena ovvero verificando la presenza del logo IGP e del simbolo speciale della Comunità Europea, segno di riconoscimento a garanzia del consumatore".

L'International Food Blogger Conference tuttavia non sarà l'unico appuntamento che vedrà protagonista l'Aceto Balsamico di Modena IGP negli Stati Uniti: gocce di oro nero conquisteranno i palati del Nuovo Mondo insieme a rinomati chef dal 7 al 13 ottobre durante le tre tappe di Identità Golose in America ovvero Chicago (7 e 8 ottobre), New York (10-12 ottobre) e Boston (13 ottobre). In particolare con la partecipazione dell'Aceto Balsamico di Modena IGP a siffatta manifestazione attraverso il Consorzio di Tutela agli eventi in programma nelle tre città, consisterà in una serie di attività promozionali volte a far conoscere il prodotto al consumatore americano, attraverso corner dedicati, degustazioni e class nelle scuole di Eataly di Chicago, New York e Boston.

Dal 12 al 15 ottobre infine, il progetto "Balsamic Vinegar of Modena, the Original" sarà presentato al New York City Wine & Food Festival, l'evento più atteso dell'anno che coinvolge chef e celebrità, i principali media e giornalisti gourmet.

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