

**VENERDI**

## Apertura speciale di palazzo Foresti

■ ■ Apertura straordinaria di Palazzo Foresti in occasione del festival della Filosofia: venerdì dalle ore 15 alle 18; sabato e domenica previo appuntamento (anche il giorno stesso). Ingresso gratuito. Maggiori informazioni 059/691376 - Fax. (+39) 059/695541 - info@palazzoforesti.it - www.palazzoforesti.it. Il palazzo si trova in via San Francesco 20.



# Ritorna "Acetaie aperte" contro le contraffazioni

I consorzi promuovono e diffondono la cultura del vero "oro nero" modenese  
Sabato l'anteprima, domenica 27 gli eventi presso 38 produttori della provincia

di Maria Vittoria Melchioni

Acetaie Aperte torna con un'importante anteprima sabato 19 in concomitanza con le giornate finali di "Giardini dell'Arte e del Gusto" e con il Festival della Filosofia. Questa giornata è stata scelta strategicamente dagli organizzatori, il Consorzio di tutela aceto balsamico di Modena Igp e il Consorzio di tutela aceto balsamico tradizionale di Modena Dop, proprio per poter raggiungere un numero ancora maggiore di persone e veicolare un messaggio importantissimo: com'è il vero prodotto e come riconoscere le contraffazioni. Infatti, con una cifra che si attesta sul 90% di export, l'aceto balsamico è uno dei nostri prodotti più conosciuti al mondo, ma anche tra i più co-

piati e sempre con risultati pessimi.

A fianco a questo importante intento, c'è l'evento che domenica 27 settembre coinvolgerà 38 acetaie sparse per tutta la provincia. «Un evento di condivisione, di comunicazione e di apertura, non solo delle realtà produttive - spiega Federico Desimoni, direttore del Consorzio dell'Igp - ma soprattutto degli orizzonti mentali e culturali alla bellezza e ricchezza del nostro territorio, della sua storia e della sua tradizione, cosa che servirà ad attrarre soprattutto più modenesi, che di base hanno già una buonissima conoscenza del prodotto, avendo, quasi tutti, una batteria di aceto in casa». Questa maggiore consapevolezza da un contesto locale deve poi passare ad un contesto nazionale, questo l'obiettivo di Enri-

co Corsini, presidente del Consorzio del Dop: «Acetaie Aperte non intende celebrare solo il nostro oro nero, ma è anche un riconoscimento ai tanti piccoli produttori che avranno così più visibilità. Vogliamo che la gente capisca cosa c'è dietro ogni bottiglia e cioè, un lavoro di anni e una tradizione tramandata da generazioni. Quindi creare una consapevolezza del prodotto che porti ad escludere definitivamente "le patacche"».

«In queste giornate a loro dedicate - dice l'assessore alla promozione della città Tommaso Rotella - le acetaie diventano da luoghi di invecchiamento potenzialmente inospitali, a luoghi di accoglienza e condivisione che contribuiscono a far conoscere quanto sia prezioso il nostro territorio». In occasione del Festival della Fi-

losofia è stata creata una bottiglia di Dop con etichetta dedicata all'evento, che sarà venduta ad un prezzo calmierato proprio per incentivare la diffusione e l'acquisto di un prodotto unico nel suo genere e per questo fin troppo imitato. Il programma completo di Acetaie Aperte, con le singole iniziative, è consultabile sul sito [www.acetaieaperte.com](http://www.acetaieaperte.com)

Ogni produttore ha personalizzato l'offerta delle iniziative che vanno dalla dimostrazione di cottura del mosto, alla pigiatura in diretta del mosto con i piedi, ma anche passeggiate nei parchi con percorsi d'arte con visite a monumenti storici dei dintorni. Non mancheranno le classiche degustazioni di aceto balsamico in abbinamento ad altri prodotti tipici della nostra tradizione culinaria.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



I presidenti dei consorzi, l'assessore Rotella e le bottiglie speciali dell'evento

