

**MODENA** Torna domenica 27, in tutta la provincia, l'atteso appuntamento con l'oro nero e la sua tradizione

# Acetaie aperte: un tour di sapori... e saperi

*Sono 38 le aziende che apriranno al pubblico con iniziative e assaggi*

**MODENA**

**E'** in arrivo l'attesissima edizione 2015 di Acetaie Aperte, l'evento organizzato dal Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP e dal Consorzio di Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP che si terrà nelle acetaie di tutta la provincia di Modena nella giornata di domenica 27 settembre.

L'iniziativa, aperta a tutti, prevede la partecipazione di trentotto acetaie, con un programma comune a tutti di visite guidate ai locali di produzione e degustazioni del prezioso alimento in abbinamento con prodotti tipici del territorio. Ogni produttore ha poi personalizzato (l'elenco completo delle acetaie aderenti con dettaglio delle iniziative per la giornata è sul sito [www.acetaieaperte.com](http://www.acetaieaperte.com)) con iniziative collaterali che vanno dalla dimostrazione di cottura del mosto in diretta alla pigiatura del mosto con i piedi, ma anche passeggiate nei parchi e percorsi d'arte con visite a monumenti storici.

«Anche quest'anno proponiamo l'evento di Acetaie Aperte - ha esordito

il Direttore del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP Federico Desimoni - e lo facciamo a partire da un contesto molto significativo per il nostro territorio: saremo all'interno dei Giardini dell'Arte e del Gusto proprio nei giorni di chiusura di questa grande esperienza che ha accompagnato, a livello locale, Expo 2015 congiuntamente ad un altro appuntamento internazionale, il Festival Filosofia, presente nel prossimo fine settimana sul territorio modenese e soprattutto nella nostra

città». Le giornate del 19 e del 27 settembre saranno poi un lancio verso la conclusione di Expo «che ci vedrà ancora protagonisti all'interno di una squadra tutta modenese nelle ultime settimane di ottobre. Queste scelte - ha aggiunto - mostrano con quale spirito ed intenzione abbiamo pensato Acetaie Aperte: un evento di condivisione, di comunicazione e di apertura, non solo delle realtà produttive, ma soprat-

tutto degli orizzonti mentali e culturali alla bellezza e alla ricchezza del nostro territorio, della sua storia, della sua tradizione».

L'evento sarà anticipato da una preview che si terrà sempre a Modena alla Palazzina Vigarani nella giornata di sabato 19 settembre, durante la quale saranno consegnate anche le mappe con le acetaie aderenti. L'evento di sabato si concluderà con un momento conviviale a base di alcuni nuovi aperitivi balsamici, ma prima - in collaborazione con l'associazione Koiné teatro sostenibile - si potrà prendere parte a una "de-

gustazione teatrale" che immergerà i partecipanti "in un racconto di storia e sapori, una narrazione capace di

introdurre all'arte del "sentire e gustare", con tutti i sensi, i colori, i profumi, gli aromi, il corpo, la voce dell'Aceto Balsamico di Modena IGP e dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, un'esperienza unica, un balsamo per il corpo e per lo spirito.

**L'evento è preceduto da una preview: sabato prossimo degustazione teatrale con Koinè**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.