

## ACETAIE APERTE 2015

Un aperitivo alla Palazzina Vigarani sabato 19 sarà la preview 2015 dell'evento dedicato all'Aceto Balsamico di Modena IGP e al Tradizionale di Modena DOP.

Un week end in cui l'oro nero di Modena sarà il protagonista assoluto: domenica 27 settembre, in tutta la provincia di Modena torna infatti Acetaie Aperte, l'evento organizzato dal Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena e dal Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP per far conoscere al pubblico come nasce questo prezioso alimento dalla storia secolare. La giornata di Acetaie Aperte di domenica 27 settembre prevede un programma comune a tutte le acetaie partecipanti fatto di degustazioni e visite guidate ai locali di produzione, ma sarà comunque una occasione in cui ogni produttore potrà mettere in campo iniziative personalizzate con l'obiettivo comunque condiviso di trasmettere il valore di questo alimento - culturale e spirituale prima ancora che economico - ed accrescerne ulteriormente la notorietà tra i consumatori.

Con l'edizione 2015, Acetaie Aperte si inserisce a pieno titolo tra gli itinerari turistici creati ad hoc per i visitatori di Expo, i quali avranno la possibilità in questo modo di conoscere da vicino come nascono questi prodotti di eccellenza del nostro agroalimentare esportati in oltre 120 paesi.

- Sabato 19 settembre, in concomitanza con il week end dedicato al Festival della Filosofia, è prevista nel pomeriggio una preview con un aperitivo "balsamico" alla Palazzina Vigarani a Modena, durante la quale saranno anche distribuite le mappe con i riferimenti di tutte le acetaie aderenti alla giornata di domenica 27.

Per informazioni:

Tel: 059-208621

Web: [www.acetaieaperte.com](http://www.acetaieaperte.com)

Web: [www.consorziobalsamico.it](http://www.consorziobalsamico.it)